Слишком полезно не бывает!
Хлебопечка
350
новых
рецептов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На страницах данной книги вы найдете лучшие рецепты домашнего хлеба, который можно испечь в хлебопечке. Это и хлеб на каждый день, и хлеб, который можно подать на десерт вместо пирожного. Кроме того, в книге собраны рецепты кексов, бисквитов, куличей, пирогов и других изделий, тесто для которых замешивают вручную, а затем выпекают в хлебопечке или, напротив, замешивают в хлебопечке, а выпекают в духовке.

- Анастасия Красичкова
- Введение
- Хлеб на каждый день
- Пшеничный хлеб на скорую руку
- Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином
- Ржаной хлеб на скорую руку
- Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой
- Пшеничный хлеб на молоке
- Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине
- Отрубный хлеб на молоке
- Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой
- Пшеничный хлеб на сливках
- Пшеничный хлеб с нежной корочкой
- Белый хлеб с золотистой корочкой
- Коричневый хлеб из пшеничной муки
- Отрубный хлеб с хрустящей корочкой
- Рисовый хлеб
- Рисовый хлеб на соевом соусе
- Пшенный хлеб на молоке
- Пшеничный хлеб с грибным ароматом
- Гречневый хлеб с отрубями
- Гречневый хлеб на квасе
- Медовый хлеб на пахте
- Медовый хлеб на сливках и кокосовом молоке
- Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой
- Хлеб из непросеянной муки
- Ванильный хлеб на молоке
- Хлеб из кукурузной муки
- Кукурузный хлеб с пышной корочкой
- Кукурузный хлеб с полентой
- Кукурузный хлеб на сливках с ореховой корочкой

- Кукурузный хлеб на сметане с маком
- Традиционный английский хлеб
- Пшеничный хлеб с апельсиновой цедрой
- Пшеничный хлеб с грецкими орехами
- Хлеб «Деревенский»
- Хлеб из зерновой муки
- Хлеб «Крестьянский»
- Хлеб из зерновой муки с перцем
- Зерновой хлеб на молоке с солодом
- Солодовый хлеб с изюмом
- Картофельный хлеб
- Морковный хлеб с тмином
- Морковный хлеб с кунжутом и изюмом
- Ячменный хлеб
- Свекольный хлеб с черносливом
- Тыквенный хлеб на молоке
- Овсяный хлеб на йогурте с медом
- Овсяный хлеб с изюмом
- Овсяный хлеб с орехами и сиропом
- Хлеб «Фермерский»
- Ржаной хлеб по-норвежски
- Хлеб с изюмом и мюсли
- Апельсиновый хлеб с миндалем
- Лимонный хлеб с арахисом
- Хлеб с маслинами по-гречески
- Горчичный хлеб на темном пиве
- Хлеб с розмарином по-итальянски
- Хлеб с нутом и зирой по-турецки
- Пряный хлеб с хреном
- Хлеб с сушеными грибами
- Хлеб с сухофруктами и корицей
- Диетический хлеб
- Мятный хлеб
- Пшеничный хлеб на сметане с кешью
- Гречневый хлеб с медом
- Пшеничный хлеб с мармеладом
- Пшеничный хлеб с корицей и кунжутом
- Гречневый хлеб с перцем
- Гречневый хлеб по-сельски
- Хлеб «Солдатский»
- Ячневый хлеб с отрубями и укропом
- Малиновый хлеб
- Кокосовый хлеб
- Кукурузный хлеб с кленовым сиропом

- Кукурузный хлеб с базиликом
- Кукурузный хлеб с горчичной корочкой
- Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом
- Манный хлеб с маком
- Яблочный хлеб
- Хлеб с пророщенной пшеницей
- Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски
- Бездрожжевой хлеб
- Солодовый хлеб с сыром и фисташками
- Солодовый хлеб с брынзой и перцем
- Хлеб с молотой гвоздикой и кешью
- Ржаной хлеб на сухом квасе
- Ржаной хлеб с сушеной зеленью
- Острый хлеб
- Гороховый хлеб
- Пшеничный хлеб по-туркменски
- Пшеничный хлеб по-узбекски
- Пшеничный хлеб по-азербайджански
- Ячменный хлеб по-турецки
- Банановый хлеб
- Барбарисовый хлеб с базиликом
- Домашний хлеб по-казахски
- Хлеб из манной крупы по-алжирски
- Хлеб «Романовский»
- Ржаной хлеб с иссопом и тмином
- Ржаной хлеб с бадьяном и огуречным ароматом
- Арахисовый хлеб с черносливом и зирой
- Домашний хлеб по-монгольски
- Пшеничный хлеб с паприкой
- Отрубный хлеб с душистым перцем и гвоздикой
- Пшеничный хлеб с сыром и розмарином
- Чесночный хлеб из отрубной муки с майораном
- Соевый хлеб
- Пшеничный хлеб с ореховым ароматом
- Пшеничный хлеб с миндальными хлопьями
- Хлеб из гороховой муки
- Рисовый хлеб с саке
- Яичный хлеб из отрубной муки
- Ароматный гречневый хлеб
- Гречневый хлеб с орехами пекан
- Медово-коньячный хлеб
- Медово-лимонный хлеб на варенце
- Пшеничный хлеб с подсолнечной корочкой
- Серый хлеб на водке

- Хрустящий можжевеловый хлеб из кукурузной муки
- Кукурузный хлеб с семенами сельдерея
- Кукурузный хлеб с барбарисом и полентой
- Калмыцкий хлеб
- Кукурузный хлеб на козьем молоке с сырной корочкой
- Отрубный хлеб с кедровыми орешками
- Хлеб с полентой и лакричным ароматом
- Пшеничный хлеб с лаймом
- Чесночный хлеб для тостов
- Зерновой хлеб с каштанами и красным перцем
- Солодовый хлеб с патокой и черным кунжутом
- Солодовый хлеб с патокой и лимонной цедрой
- Томатный хлеб из ржаной муки с перцем
- Ржаной хлеб по-азиатски
- Ржаной хлеб с ажгоном
- Пшеничный хлеб со шпинатом
- Пшеничный хлеб на картофельном отваре с луком и отрубями
- Тыквенный хлеб с амчуром и душистым перцем
- Овсяный хлеб с хлопковым и горчичным маслом
- Овсяный хлеб с пророщенной гречихой
- Овсяный хлеб с фундуком, отрубями и пророщенной пшеницей
- Ячменно-пшеничный хлеб с сушеной морковью
- Хлеб «Травяной»
- Ржаной хлеб с семенами укропа и огуречной травой
- Хлеб из непросеянной муки с пророщенным рисом, семечками и соевым маслом
- Пшенично-отрубный хлеб с воздушным рисом
- Миндальный хлеб с гречишным медом
- Яблочный хлеб с хреном и фисташками
- Лимонный хлеб с кусочками авокадо
- Оливковый хлеб из ржаной муки
- Пшенично-ржаной хлеб с соленым арахисом, укропом и чесноком
- Горчичный хлеб на квасе с аннато
- Хлеб из зерновой муки со щавелем и укропом
- Пшеничный хлеб с кайенским перцем и корицей
- Гречневый хлеб с базиликом и кориандром
- Хлеб из рисовой муки с шиитаке
- Кофейный хлеб с кокосовым молоком и пальмовым маслом
- Гречневый хлеб на помидорном рассоле
- Хлеб «Богатырский»
- Хлеб по-нигерийски

- Хлеб «Сибирский»
- Хлеб «Витаминный»
- Гречневый хлеб с картофелем
- Хлеб по-белорусски
- Серый хлеб с портулаком
- Вишневый хлеб с финиками
- Кукурузный хлеб на березовом соке с патокой
- Овсяный хлеб с мелиссой и полентой
- Ржаной хлеб по-украински
- Кукурузный хлеб с чесночными стрелками
- Рисовый хлеб с маком и миндальными хлопьями
- Абрикосовый хлеб с пророщенными злаками
- Хлеб с вялеными кальмарами
- Зерновой хлеб на козьем молоке с брынзой
- Солодовый хлеб с брынзой, гвоздикой и горчицей
- Пышный ржаной хлеб с масляной корочкой
- Ржаной хлеб с имбирем и соевым соусом
- Бобовый хлеб с отрубями
- Пшеничный хлеб с сырокопченой колбасой
- Пшеничный хлеб с кабачками
- Ржаной хлеб с каперсами
- Хлеб «Сухарный»
- Пшеничный хлеб с пророщенным ячменем и липовым медом
- Гречневый хлеб с инжиром и физалисом
- Соевый хлеб с маком, кунжутом и изюмом
- Ржаной хлеб с орегано и кленовым сиропом
- Фисташковый хлеб с курагой и изюмом
- Ржаной хлеб с черноплодной рябиной и мятой
- Масляный хлеб из ржаной муки с отрубями
- Пшенично-ржаной хлеб с острым стручковым перцем
- Десертный хлеб
- Сладкий хлеб на скорую руку
- Сладкий хлеб с маком на скорую руку
- Хлеб на сгущенном молоке
- Хлеб с шоколадной посыпкой
- Хлеб с клубничным вареньем
- Хлеб с кунжутом
- Хлеб «Апельсиновый аромат»
- Хлеб «Яблочный аромат»
- Хлеб «Вишенка»
- Хлеб с марципаном
- Хлеб со сметаной
- Хлеб с изюмом и орехами

- Хлеб «Сахарный»
- Хлеб с курагой
- Хлеб с финиками
- Французский ореховый хлеб
- Хлеб с глазурью
- Хлеб с мармеладом по-чешски
- Ромовый хлеб с шоколадной глазурью
- Бездрожжевой хлеб с вареным сгущенным молоком
- Медовый хлеб с черным кунжутом
- Медовый хлеб с карамелью
- Хлеб с вяленой дыней
- Хлеб с ореховой посыпкой
- Хлеб с лимонными дольками
- Хлеб с черносливом и цукатами
- Хлеб по-турецки
- Хлеб с изюмом и медовой корочкой
- Хлеб «Кокосовый»
- Хлеб с мармеладом и шоколадом
- Хлеб «Тархун»
- Овсяный хлеб с мятой и айвой
- Арахисовый хлеб с корицей
- Мятный хлеб с шоколадной глазурью
- Лимонный хлеб из песочного теста
- Розовый хлеб с изюмом и орехами
- Черничный хлеб
- Хлеб с гвоздикой и померанцевой цедрой
- Хлеб с бисквитной крошкой
- Хлеб «Мускатный»
- Коричневый хлеб
- Хлеб с клюквой
- Хлеб с облепиховым сиропом
- Вишневый хлеб с корицей
- Персиковый хлеб с маковой посыпкой
- Хлеб на козьем молоке с арахисом
- Медовый хлеб с жженым сахаром и кокосовым молоком
- Хлеб на фруктовом йогурте с мятой
- Творожный хлеб с медовой корочкой
- Воздушный рисовый хлеб с клубничной корочкой
- Гречневый хлеб с изюмом и кешью
- Кукурузный хлеб с нугой
- Пшеничный хлеб с козинаками
- Хлеб «Мраморный»
- Хлеб с черносливом и ананасами
- Хлеб с арбузными цукатами

- Хлеб на морковном соке с инжиром
- Кукурузный хлеб с лимонной глазурью
- Ароматный хлеб с коньяком и лимоном
- Сладкий хлеб с сушеной земляникой на кумысе
- Медовый хлеб с рикоттой и маком
- Медовый хлеб с кукурузными хлопьями и семечками
- Хлеб с мюсли и лесными ягодами
- Хлеб с шоколадным сыром и кедровыми орешками
- Тыквенный хлеб с бананами и цедрой
- Хлеб «Жасминовый»
- Хлеб «Кофе со сливками»
- Хлеб на сметане с белым шоколадом
- Хлеб с ревенем
- Зерновой хлеб с мелиссой и фисташками
- Ореховый хлеб с тыквенными семечками, миндалем и кунжутом
- Соевый хлеб с кунжутом и пророщенным рисом
- Сладкий картофельный хлеб с орехами
- Хлеб «Кола»
- Хрустящий вафельный хлеб
- Манговый хлеб с корицей
- Зерновой хлеб с изюмом и ароматом лайма
- Кукурузный хлеб с киви
- Рисовый хлеб с грушевым ароматом
- Хлеб «Малютка»
- Кексы
- Кекс на скорую руку
- Шоколадный кекс с арахисом
- Морковный кекс
- Кекс «Южный»
- Кекс «Праздничный»
- Кекс «Багдад»
- Медовый кекс со сметанным кремом
- Кекс с финиками и орехами
- Кекс «Малышок»
- Кекс «Сюрприз»
- Кекс «Ананасовый»
- Кекс «Южная ночь»
- Кекс «Малютка»
- Кекс «Марципановый»
- Кекс из дрожжевого теста с начинкой
- Кекс с земляникой и кокосовой стружкой
- Кекс с малиновой глазурью
- Кекс «Зебра»

- Ореховый кекс со сгущенным молоком
- Кекс «Ягодка»
- Кекс «Любава»
- Сметанный кекс с белковым кремом
- Бисквиты
- Сметанный бисквит с вишневым джемом
- Бисквит «Миндальный»
- Бисквит на скорую руку
- Ореховый бисквит с кремом
- Ореховый бисквит со сгущенным молоком
- Лимонный бисквит
- Бисквит со смородиновым кремом
- Бисквит с клубникой и безе
- Бисквит «Мечта»
- Бисквит «Барыня»
- Малиновый бисквит
- Бисквит «Ностальгия»
- Бисквит с кофейным кремом
- Бисквит «Виноградный»
- Бисквит «Ежевичный»
- Бисквит «Фисташковый»
- Бисквит «Сливовый»
- Бисквит «Гурман»
- Бисквит «Летний»
- Бисквит «Лакомка»
- Бисквит с медовым кремом
- Бисквит «Неженка»
- Бисквит с творожно-клубничным кремом
- Бисквит «Сластена»
- Бисквит «Мечтатель»
- Бисквит «Аленушка»
- Бисквит «Клубника со сливками»
- Бисквит «Лолита»
- Бисквит «Лесная сказка»
- Бисквит «Десертный»
- Бисквит «Вдохновение»
- Грушевый бисквит
- Куличи
- Пасхальный кулич с засахаренными фруктами
- Пасхальный кулич со сливочным кремом
- Пасхальный кулич с миндально-ромовым кремом
- Кулич с апельсиновой глазурью
- Кулич с персиками
- Тесто для выпечки изделий в духовке и на сковороде

- Лепешки
-
- Пицца
- Пироги
- Приложение

Анастасия Красичкова
Хлебопечка. 350 новых рецептов

Введение

Несомненно, домашний хлеб намного вкуснее магазинного. Хлеб можно испечь и в духовке, но если у вас есть хлебопечка, вам не придется вручную замешивать тесто, беспокоиться о том, что оно «убежит», и постоянно контролировать процесс выпекания. Вы всего лишь положите в форму необходимые ингредиенты, нажмете кнопку «старт», выберете нужную программу, а когда услышите сигнал, вынете хлеб из формы.

Выбирая хлебопечку, обратите внимание на размер ее формы. Некоторые модели не рассчитаны на выпечку больших буханок. Если у вас именно такая хлебопечка, уменьшите количество ингредиентов, указанных в рецептах этой книги, поскольку они рассчитаны на модели с большой формой.

Все хлебопечки обязательно имеют несколько программ, просто в одних моделях их больше, в других – меньше.

Рецепты, представленные на страницах данной книги, рассчитаны на программы, которые есть даже в самых простых хлебопечках.

Самая распространенная программа, которая идеально подходит для выпекания любого хлеба, – это «норма, средняя корочка». Большинство моделей имеют программу, позволяющую выпекать зерновой хлеб, а также программу «для добавления изюма». Если последняя в вашей модели не предусмотрена, добавляйте изюм и другие ингредиенты, которые не нужно измельчать во время изготовления теста, после первого или окончательного замешивания.

Программа «быстро, средняя корочка» подходит для выпечки бездрожжевого теста, а также простых кексов. В режиме «тесто» вы можете замесить тесто для выпечки изделий в духовке, в программе «только выпечка» испечь изделия из теста, которое требует ручного замешивания, например бисквиты. В последнем случае из формы следует вынуть мешалку, а дно выстлать промасленной бумагой.

В большинстве моделей хлебопечек ингредиенты следует добавлять в форму в определенной последовательности, в противном случае хлеб или другое изделие может не получиться. Как правило, сначала наливают жидкие продукты, затем кладут сухие ингредиенты и добавляют дрожжи так, чтобы они не соприкасались с жидкостью. В приведенных ниже рецептах указана именно такая последовательность. Однако есть модели, в которых ингредиенты закладывают в форму в другом порядке: сначала сухие продукты и дрожжи, затем жидкость. Если у вас

именно такая хлебопечка, поменяйте последовательность, предложенную в данной книге, – положите в форму сначала сухие ингредиенты и дрожжи, а затем влейте жидкость.

Хлеб на каждый день

Пшеничный хлеб на скорую руку

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды и растительное масло, добавить муку и сухое молоко. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на скорую руку с вялеными помидорами и тмином

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченных вяленых помидоров, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка тмина, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить вяленые помидоры, тмин, соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на скорую руку

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на скорую руку с соленой корочкой

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл пахты, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки горчичного масла, 2 столовые ложки сахара, 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту, 320 мл воды и горчичное масло, добавить муку. В разные углы формы положить соль (2 чайные ложки) и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После замешивания теста посыпать поверхность изделия оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на молоке

Ингредиенты:

280 мл молока, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сыворотке и маргарине

Ингредиенты:

280 мл сыворотки, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки маргарина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сыворотку и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб на молоке

Ингредиенты:

280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб на кефире и оливковом масле с соленой корочкой

Ингредиенты:

280 мл кефира, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль (1 1/2 чайной ложки). Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия подсоленной водой. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сливках

Ингредиенты:

280 мл жидких сливок, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с нежной корочкой

Ингредиенты:

280 мл молока, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку.

В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб охладить.

Белый хлеб с золотистой корочкой

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Коричневый хлеб из пшеничной муки

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 300 мл несладкого процеженного чая, 1 столовая ложка крепкого процеженного чая, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить чай. Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия крепким чаем. Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с хрустящей корочкой

Ингредиенты:

380 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареного риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, рис и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб на соевом соусе

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареного риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, соевый соус и добавить яйцо. Положить муку и рис. В разные углы формы положить топленое масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшенный хлеб на молоке

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной пшенной крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и пшенную крупу. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с грибным ароматом

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной пшеничной крупы, 250 мл грибного бульона, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму бульон и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и пшеничную крупу. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с отрубями

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г вареной гречневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб на квасе

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 200 г вареной гречневой крупы, 280 мл кваса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму квас, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб на пахте

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 370 мл пахты, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту, 110 мл воды, растопленный мед и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб на сливках и кокосовом молоке

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 300 мл сливок, 70 мл кокосового молока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, кокосовое молоко, 100 мл воды, растопленный мед и растительное масло.

Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл кефира, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик кокосовой стружки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир, 100 мл воды и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из непросеянной муки

Ингредиенты:

480 г непросеянной хлебной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды и растительное масло. Положить муку.

В разные углы формы добавить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ванильный хлеб на молоке

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар, ванильный сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб из кукурузной муки

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с пышной корочкой

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки топленого масла, 50 г кукурузных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить топленое масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кукурузными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с полентой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, полента для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать полентой. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на сливках с ореховой корочкой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл сливок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 50 г измельченного фундука, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, сливки и растительное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать фундуком. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на сметане с маком

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 г сметаны, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, мак для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и кукурузное масло. Положить муку, добавить сметану, сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать маком. Готовый хлеб охладить.

Традиционный английский хлеб

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г непросеянной муки, 80 г поленты, 90 г патоки, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды, патоку и лимонный сок. Добавить муку и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с апельсиновой цедрой

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, цедру и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 100 г молотых ядер грецких орехов, 3 столовые ложки орехового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, орехи (70 г) и ореховое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Деревенский»

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать разрез сверху вдоль буханки. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки

Ингредиенты:

680 г зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды. Добавить муку, положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Крестьянский»

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 2 столовые ложки очищенных, обжаренных и измельченных тыквенных семечек, 2 столовые ложки дробленых ядер фундука, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко, орехи и подсолнечные семечки.

Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки с перцем

Ингредиенты:

680 г зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Добавить муку, положить соль, сахар и перец в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб на молоке с солодом

Ингредиенты:

480 г зерновой коричневой муки, 200 г солодовой муки, 400 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко. Добавить муку, положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с изюмом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка молока, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 120 г изюма, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить предварительно промытый изюм.

Сахар смешать с молоком, довести до кипения. Смазать приготовленной глазурью готовый хлеб.

Картофельный хлеб

Ингредиенты:

330 мл картофельного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г картофельного пюре, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму картофельный отвар и оливковое масло. Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки. Добавить соль и сахар в разные углы формы.

Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Морковный хлеб с тмином

Ингредиенты:

330 мл морковного отвара, 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 220 г морковного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки тмина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму морковный отвар и растительное масло. Положить муку, морковное пюре и сухое молоко. Добавить соль, тмин и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Морковный хлеб с кунжутом и изюмом

Ингредиенты:

330 мл морковного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г морковного пюре, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки кунжута, 50 г изюма, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму морковный отвар. Положить муку, морковное пюре, сливочное масло и сухое молоко. Добавить соль, кунжут, предварительно промытый изюм и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Ячменный хлеб

Ингредиенты:

140 г ячменной муки, 350 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Свекольный хлеб с черносливом

Ингредиенты:

330 мл свекольного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г свекольного пюре, 100 г нарезанного чернослива, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму свекольный отвар и оливковое масло. Положить муку, свекольное пюре и сухие сливки. Добавить чернослив, соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб на молоке

Ингредиенты:

330 мл молока, 680 г пшеничной муки, 220 г тыквенного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка рубленых тыквенных семечек, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и растительное масло. Положить муку, тыквенное пюре и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком и посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб на йогурте с медом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 3 столовые ложки жидкого меда, 200 мл питьевого йогурта, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму йогурт, 150 мл воды и мед. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с изюмом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 3 столовые ложки изюма, 200 мл кефира, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму кефир и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, изюм и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с орехами и сиропом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 200 мл молока, 50 мл ягодного сиропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, сироп и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, орехи и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Фермерский»

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 30 г пшеничных отрубей, 3 столовые ложки рубленых ядер фундука, 2 столовые ложки мака, 2 столовые ложки кунжута, 2 столовые ложки очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 1 столовая ложка очищенных и обжаренных тыквенных семечек, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и подсолнечное масло. Положить муку, отруби, 2 столовые ложки фундука, мак, кунжут, подсолнечные и тыквенные семечки. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся фундуком. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-норвежски

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/2 столовой ложки тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки черной патоки, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухое молоко, 1 столовую ложку тмина. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся тмином. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с изюмом и мюсли

Ингредиенты:

230 г пшеничной муки, 100 г отрубной муки, 100 г мюсли, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки жидкого меда, 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды. Положить муку, мюсли и промытый изюм. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб смазать медом и охладить.

Апельсиновый хлеб с миндалем

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г рубленого сладкого миндаля, 3 столовые ложки коричневого сахара, тертая цедра 2 апельсинов, 250 мл апельсинового сока, 2 столовые ложки сладкого миндального масла, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму апельсиновый сок, 100 мл воды и миндальное масло. Положить муку, цедру и миндаль (50 г). Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся миндалем.

Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой и охладить.

Лимонный хлеб с арахисом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г рубленого арахиса, 3 столовые ложки сахара, тертая цедра 1 лимона, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки арахисового масла, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму лимонный сок, 300 мл воды и арахисовое масло. Положить муку, цедру и арахис (50 г). Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся арахисом. Готовый хлеб посыпать сахарной пудрой и охладить.

Хлеб с маслинами по-гречески

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 150 г нарезанных маслин, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды и оливковое масло. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и аккуратно прижать сверху часть маслин. Готовый хлеб охладить и подать к столу с оставшимися маслинами.

Горчичный хлеб на темном пиве

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г непросеянной муки, 300 мл темного пива, 3 столовые ложки зернистой горчицы, 1 чайная ложка дижонской горчицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка черной патоки, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пиво и патоку. Положить муку. Добавить соль, сливочное масло и горчицу в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать диагональные надрезы. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с розмарином по-итальянски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 3 столовые ложки измельченного розмарина, 2–3 веточки розмарина, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки оливкового масла, 100 г изюма, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яйца в мерном кувшине, влить столько воды, чтобы получилось 280 мл жидкости, перелить в форму, добавить оливковое масло.

Положить муку, измельченный розмарин и изюм. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить и украсить вымытыми веточками розмарина.

Хлеб с нутом и зирой по-турецки

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г консервированного нута, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки зиры, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка измельченного красного лука, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и оливковое масло. Положить муку, лук и зиру. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». В середине замешивания теста добавить нут. Готовый хлеб охладить.

Пряный хлеб с хреном

Ингредиенты:

450 г зерновой муки, 50 г ржаной муки, 2 столовые ложки тертого хрена, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1 столовая ложка семян укропа, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды. Положить муку, хрен, зелень петрушки, семена укропа. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с сушеными грибами

Ингредиенты:

530 г пшеничной муки, 40 г сушеных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Грибы промыть, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, оставить на 1 час, отвар слить, грибы мелко нарезать.

Влить в форму отвар, 100 мл воды и слегка взбитые яичные желтки. Положить муку и грибы.

Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с сухофруктами и корицей

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 170 г сухофруктов, 4 столовые ложки сахара, 2 1/2 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха, ванилин на кончике ножа, сахарная пудра для посыпки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды. Положить муку, сухое молоко, ванилин, корицу и мускатный орех.

Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». В середине замешивания добавить промытые сухофрукты. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Диетический хлеб

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г геркулеса, 100 мл молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку и геркулес.

В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Мятный хлеб

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки мятного сиропа, 1 чайная ложка измельченной свежей мяты, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды, мятный сироп и оливковое масло, добавить муку, сухое молоко и мяту.

В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на сметане с кешью

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 150 мл молока, 50 г измельченных кешью, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 130 мл воды, добавить сметану. Положить муку и кешью.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с медом

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 280 мл молока, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки жидкого меда, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло, мед и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с мармеладом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 280 мл молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 100 г нарезанного мармелада, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить мармелад. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с корицей и кунжутом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка корицы, 2 чайные ложки кунжута, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой, посыпать корицей и кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с перцем

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка душистого молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости. Перемешать и перелить в форму. Добавить муку и красный перец. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать душистым перцем. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб по-сельски

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной гречневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухих сливок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухие сливки. В разные углы формы положить топле ное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Солдатский»

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г вареной перловой крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, подсолнечное масло и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и перловую крупу. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ячневый хлеб с отрубями и укропом

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г вареной ячневой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки семян укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, ячневую крупу, семена укропа и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Малиновый хлеб

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г овсяной муки, 370 мл молока, 3 столовые ложки малинового сиропа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 110 мл воды, малиновый сироп и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кокосовый хлеб

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар, кокосовую стружку (2 столовые ложки) и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшейся кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с кленовым сиропом

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки кленового сиропа, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, 2 столовые ложки кленового сиропа и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб смазать оставшимся сиропом и охладить.

Кукурузный хлеб с базиликом

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка измельченного базилика, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания добавить базилик. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с горчичной корочкой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и смазать горчицей. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кунжутного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка кунжута, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды, молоко и кунжутное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Манный хлеб с маком

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 80 г поленты, 100 мл молока, 2 чайные ложки мака, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, манную крупу, мак и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Яблочный хлеб

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 мл молока, 100 г тертого яблока, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, яблоко и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с пророщенной пшеницей

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 80 г пророщенной пшеницы, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко и пророщенную пшеницу.

Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 100 г соевой муки, 100 г измельченного тофу, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды. Добавить муку, положить соль, сахар, тофу и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Бездрожжевой хлеб

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 100 г муки грубого помола, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пищевого разрыхлителя, 400 мл кефира, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир и растительное масло. Добавить муку. Положить соль, сахар и разрыхлитель в разные углы формы.
Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с сыром и фисташками

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка измельченных ядер фисташек, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 100 г тертого сыра, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль, фисташки, сыр и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с брынзой и перцем

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 420 мл жидких сливок, 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного масла, 120 г тертой брынзы, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки и солодовый экстракт. Положить муку. Добавить соль, перец и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с молотой гвоздикой и кешью

Ингредиенты:

100 г овсяной муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 2 чайные ложки молотой гвоздики, 100 г нарезанных кешью, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, кешью и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать гвоздикой. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на сухом квасе

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сухого кваса, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Положить муку, сухой квас и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с сушеной зеленью

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки измельченной сушеной зелени, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды. Положить муку, сухое молоко и зелень. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Острый хлеб

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 220 г картофельного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка семян горчицы, 1 чайная ложка сухой аджики, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 330 мл воды и растительное масло. Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить сухую аджику, смочить поверхность изделия молоком и посыпать семенами горчицы. Готовый хлеб охладить.

Гороховый хлеб

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г гороховых хлопьев моментального приготовления, 200 г непросеянной муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка отрубей, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и растительное масло. Положить муку, гороховые хлопья и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить

Пшеничный хлеб по-туркменски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 3 чайные ложки сливочного маргарина, 1 чайная ложка бараньего жира, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки кунжута, 1/2 чайной ложки сахара, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку. Добавить соль, сахар, маргарин и бараний жир в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб по-узбекски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки мака, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 150 мл воды, слегка взбитое яйцо и растительное масло. Положить муку. Добавить соль (1 чайную ложку) и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать маком и оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб по-азербайджански

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 измельченная луковица, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 430 мл воды и лимонный сок. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста сделать в изделии проколы ножом и положить в них лук. Готовый хлеб охладить.

Ячменный хлеб по-турецки

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 200 г ячменной каши, 250 мл молока, 1 столовая ложка топленого масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку и ячменную кашу. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Банановый хлеб

Ингредиенты:

100 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 100 г нарезанных сушеных бананов, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, бананы и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Барбарисовый хлеб с базиликом

Ингредиенты:

100 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 80 г ржаной муки, 2 чайные ложки барбарисового сиропа, 1 чайная ложка измельченного базилика, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, барбарисовый сироп и 130 мл воды. Положить муку. Добавить соль, базилик и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Домашний хлеб по-казахски

Ингредиенты:

500 г муки-крупчатки, 250 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка топленого масла, 1 чайная ложка тмина, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки семян аниса, 1/4 чайной ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму растительное масло, слегка взбитое яйцо и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить семена аниса, смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из манной крупы по-алжирски

Ингредиенты:

400 г манной крупы, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 100 г пшеничной муки, 1 яичный желток, 1 чайная ложка топленого масла, 100 мл оливкового масла, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яичный желток в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости.

Перелить в форму, добавить оливковое масло. Положить манную крупу и муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия топленым маслом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Романовский»

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 6 яиц, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйца в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль, перец и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить тертый сыр и смазать поверхность изделия сливочным маслом. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с иссопом и тмином

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/2 чайной ложки сушеного иссопа, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки патоки, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка тмина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухое молоко, иссоп. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с бадьяном и огуречным ароматом

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1 1/2 чайной ложки молотого бадьяна, 2 чайные ложки топленого масла, 2 столовые ложки огуречного рассола, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и огуречный рассол. Положить муку, сухое молоко, бадьян. Добавить соль и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Арахисовый хлеб с черносливом и зирой

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 150 г отрубной муки, 100 г измельченных и обжаренных ядер арахиса, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки арахисового масла, 3 столовые ложки измельченного чернослива, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1/2 чайная ложка зиры, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды. Положить муку и орехи (70 г).

Добавить соль, сахар и арахисовое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить чернослив, смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них смесь зиры и оставшихся орехов. Готовый хлеб охладить.

Домашний хлеб по-монгольски

Ингредиенты:

200 г зерновой муки, 250 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки семян аниса, 1/4 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка семян укропа, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму растительное масло, положить муку, добавить соль, сахар, тмин и сливочное масло в разные углы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым яйцом и посыпать семенами аниса и укропа. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с паприкой

Ингредиенты:

280 мл пахты, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки молотой паприки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар, паприку и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с душистым перцем и гвоздикой

Ингредиенты:

280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 10—12 горошин душистого перца, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить гвоздику и душистый перец. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с сыром и розмарином

Ингредиенты:

280 мл молочной сыворотки, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 150 г твердого тертого сыра, 1/2 чайной ложки молотого розмарина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сыворотку, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар, розмарин и соль. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить сыр. Готовый хлеб охладить.

Чесночный хлеб из отрубной муки с майораном

Ингредиенты:

380 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 измельченных зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки молотого майорана, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, майоран, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб посыпать чесноком и охладить.

Соевый хлеб

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 300 г соевой муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки соевого масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды и соевое масло, добавить муку и сухое молоко. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с ореховым ароматом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки масла грецкого ореха, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды и масло грецкого ореха, добавить муку. В разные углы формы положить орехи, соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с миндальными хлопьями

Ингредиенты:

280 мл пахты, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки миндальных хлопьев, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму пахту и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар, миндальные хлопья (1 столовую ложку) и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися миндальными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из гороховой муки

Ингредиенты:

280 мл молочной сыворотки, 200 г гороховой муки, 480 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сыворотку, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб с саке

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 200 г рисовой муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки саке, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды и саке, добавить яйцо. Положить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Яичный хлеб из отрубной муки

Ингредиенты:

280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 3–4 столовые ложки яичного порошка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку и яичный порошок. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Ароматный гречневый хлеб

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г гречневой муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки коньяка, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды и коньяк, добавить яйцо. Положить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с орехами пекан

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 200 г вареной гречневой крупы, 280 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 чайные ложки молотых орехов пекан, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, орехи (2 чайные ложки), сахар и соль. Положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Медово-коньячный хлеб

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 350 мл топленого молока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму топленое молоко, 90 мл воды, растопленный мед, коньяк и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Медово-лимонный хлеб на варенце

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 300 мл варенца, 20 мл лимонного сока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму варенец, лимонный сок, 180 мл воды, растопленный мед и оливковое масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с подсолнечной корочкой

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки очищенных подсолнечных семечек, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия нерафинированным подсолнечным маслом и посыпать семечками. Готовый хлеб охладить.

Серый хлеб на водке

Ингредиенты:

480 г непросеянной хлебной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г гречневой муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки водки, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, водку и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы добавить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хрустящий можжевеловый хлеб из кукурузной муки

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 100 г кукурузных палочек, 1 чайная ложка дробленых семян можжевельника, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г кукурузных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, семена можжевельника, соль и сахар. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить кукурузные палочки, после окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кукурузными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с семенами сельдерея

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка молотых семян сельдерея, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды и кукурузное масло. Положить муку. В разные углы формы добавить семена сельдерея, соль и сахар. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с барбарисом и полентой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл пахты, 2 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка сушеного барбариса, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, полента для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, пахту и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар, барбарис и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать полентой. Готовый хлеб охладить.

Калмыцкий хлеб

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл кумыса, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сметаны, 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, кумыс и растительное масло. Положить муку, добавить сахар и соль (2 чайные ложки) в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной и посыпать оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на козьем молоке с сырной корочкой

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 480 мл козьего молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 100 г тертого твердого сыра, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму козье молоко и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать сыром. Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с кедровыми орешками

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 300 г отрубной муки, 100 мл молока, 100 г очищенных кедровых орешков, 3 столовые ложки орехового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, орехи (70 г) и ореховое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с полентой и лакричным ароматом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 80 г поленты, 90 мл молока, 2 чайные ложки лакричного сиропа, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды, молоко и лакричный сироп. Добавить муку и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с лаймом

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 чайная ложка тертой цедры лайма, 2–3 чайные ложки сока лайма, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды, сок лайма и молоко. Добавить муку, положить соль, цедру и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Чесночный хлеб для тостов

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сушеного гранулированного чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 430 мл воды. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста положить чеснок. Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб с каштанами и красным перцем

Ингредиенты:

680 зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г жареных дробленых каштанов, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка красного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Добавить муку, положить соль, сахар и перец (1/2 чайной ложки) в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста положить каштаны. После окончательного замешивания посыпать поверхность изделия оставшимся перцем. Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с патокой и черным кунжутом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка жидких сливок, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 2 столовые ложки черного кунжута, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить 1 столовую ложку кунжута.

Сахар смешать со сливками, довести до кипения. Готовый хлеб смазать глазурью и посыпать оставшимся кунжутом.

Солодовый хлеб с патокой и лимонной цедрой

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г непросеянной муки, 420 мл молока, 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного маргарина, 1 столовая ложка светлой патоки, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, солодовый экстракт и добавить патоку. Положить муку. Добавить соль, сахар, цедру (1/2 столовой ложки) и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать продольные надрезы и насыпать в них оставшуюся цедру. Готовый хлеб охладить.

Томатный хлеб из ржаной муки с перцем

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка томатного сока, 2 столовые ложки сухого томата, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды, томатный сок и растительное масло. Положить муку. Добавить соль, томат и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-азиатски

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 100 г зерновой муки, 380 г пшеничной муки, 200 мл катыка, 1 столовая ложка мягкого козьего сыра, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки толченых грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и катык. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, козий сыр и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы, насыпать в них орехи. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с ажгоном

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка топленого масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 чайная ложка молотых семян ажгона, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды. Положить муку, сухое молоко и семена ажгона. Добавить соль, топленое масло и коричневый сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб со шпинатом

Ингредиенты:

330 мл отвара шпината, 680 г пшеничной муки, 100 г пюре из шпината, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 яичный желток, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму отвар шпината и оливковое масло. Положить муку, пюре из шпината и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на картофельном отваре с луком и отрубями

Ингредиенты:

330 мл картофельного отвара, 680 г пшеничной муки, 4 столовые ложки пассерованного репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка отрубей, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму картофельный отвар и растительное масло. Положить муку, отруби и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить лук. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб с амчуром и душистым перцем

Ингредиенты:

330 мл тыквенного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г тыквенного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка молотого душистого перца, 1/2 чайной ложки молотого амчура, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, тыквенный отвар и растительное масло. Положить муку, тыквенное пюре и сухое молоко. Добавить соль, амчур, перец и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с хлопковым и горчичным маслом

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г ржаной муки, 3 столовые ложки горчичного масла, 1 столовая ложка рафинированного хлопкового масла, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 100 мл воды, хлопковое и горчичное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с пророщенной гречихой

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г пророщенной гречихи, 200 мл кислого молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кислое молоко и 150 мл воды. Положить муку и пророщенную гречиху. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с фундуком, отрубями и пророщенной пшеницей

Ингредиенты:

100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г пророщенной пшеницы, 3 столовые ложки измельченных ядер фундука, 200 мл молока, 1 столовая ложка отрубей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку, пророщенную пшеницу и отруби.

Добавить соль, фундук и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ячменно-пшеничный хлеб с сушеной морковью

Ингредиенты:

200 г ячменной муки, 290 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сушеной моркови, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло.

Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить сушеную морковь. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Травяной»

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 30 г пшеничных отрубей, 2 столовые ложки сушеной зелени укропа, 1 чайная ложка сушеной зелени любистка, 1 чайная ложка сушеной зелени тархуна, 2 столовые ложки очищенных и обжаренных подсолнечных семечек, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки жженого сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и оливковое масло. Положить муку, отруби, сушеную зелень укропа (1 столовую ложку), тархуна и любистка. Добавить соль и жженый сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся укропом и семечками. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с семенами укропа и огуречной травой

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 1/2 столовой ложки семян укропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки светлой патоки, 1 чайная ложка измельченной огуречной травы, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и добавить патоку. Положить муку, сухое молоко, 1 столовую ложку семян укропа. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить огуречную траву, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися семенами укропа. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из непросеянной муки с пророщенным рисом, семечками и соевым маслом

Ингредиенты:

350 г непросеянной муки, 150 г пшеничной муки, 100 г пророщенного вареного риса, 2 столовые ложки коричневого сахара, 3 столовые ложки соевого масла, 1 столовая ложка рубленых подсолнечных семечек, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды и соевое масло. Положить муку и пророщенный рис. Добавить соль и сахар в разные углы формы.

Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них семечки. Готовый хлеб охладить.

Пшенично-отрубный хлеб с воздушным рисом

Ингредиенты:

230 г пшеничной муки, 100 г отрубной муки, 50 г воздушного риса, 2 столовые ложки отрубей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки светлой патоки, 1,5 чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 250 мл воды и добавить патоку. Положить муку и отруби. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста положить воздушный рис. Готовый хлеб охладить.

Миндальный хлеб с гречишным медом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г рубленого сладкого миндаля, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки гречишного меда, 1 столовая ложка миндальных хлопьев, 1 столовая ложка горького миндального масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды, растопленный мед и миндальное масло.

Положить муку и миндаль. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать миндальными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Яблочный хлеб с хреном и фисташками

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 2 яйца, 3 столовые ложки тертого хрена, 100 г яблочного пюре, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки оливкового масла, 100 г очищенных рубленых фисташек, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Слегка взбить яйца в мерном кувшине, влить столько воды, чтобы получилось 280 мл жидкости, перелить в форму, добавить оливковое масло.

Положить муку, яблочное пюре, хрен и 50 г фисташек. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися фисташками. Готовый хлеб охладить.

Лимонный хлеб с кусочками авокадо

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г нарезанного кубиками авокадо, 3 столовые ложки сахара, тертая цедра 1/2 лимона, 1 столовая ложка измельченного лимонного сорго (лимонной травы), 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 320 мл воды и растительное масло. Положить муку, цедру и лимонное сорго. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить авокадо. Готовый хлеб охладить.

Оливковый хлеб из ржаной муки

Ингредиенты:

300 г ржаной муки, 220 г пшеничной муки, 150 г нарезанных оливок, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка черной патоки, 1 чайная ложка молотого тмина, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды, патоку и оливковое масло. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать тмином и аккуратно прижать сверху оливки. Готовый хлеб охладить.

Пшенично-ржаной хлеб с соленым арахисом, укропом и чесноком

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 100 г соленого арахиса, 3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки семян укропа, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка сушеного гранулированного чеснока, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и подсолнечное масло. Положить муку и укроп. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить арахис, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать чесноком. Готовый хлеб охладить.

Горчичный хлеб на квасе с аннато

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 300 мл несладкого кваса, 200 г непросеянной муки, 3 столовые ложки зернистой горчицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка черной патоки, 1/2 чайной ложки семян аннато, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму квас и патоку. Положить муку. Добавить соль, сливочное масло и горчицу в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и посыпать изделие семенами аннато. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из зерновой муки со щавелем и укропом

Ингредиенты:

450 г зерновой муки, 50 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченного щавеля, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, 1 столовая ложка семян укропа, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды и растительное масло. Положить муку и семена укропа. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить щавель и зелень укропа. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с кайенским перцем и корицей

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 2,5 столовой ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки молотого кайенского перца, мускатный орех на кончике ножа, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 250 мл воды и растительное масло. Положить муку, сухое молоко, кайенский перец, корицу и мускатный орех. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с базиликом и кориандром

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки горчичного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки измельченного базилика, 1 чайная ложка молотого кориандра, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 420 мл воды и горчичное масло, добавить муку, сухое молоко и кориандр. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.
Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить базилик. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из рисовой муки с шиитаке

Ингредиенты:

230 г рисовой муки, 200 г пшеничной муки, 50 г воздушного риса, 40 г сушеных шиитаке, 1 столовая ложка японского майонеза, 2 чайные ложки сахара, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Шиитаке промыть, залить 200 мл кипятка, довести до кипения, оставить на 1 час, отвар слить, грибы мелко нарезать. Влить в форму отвар, 100 мл воды и слегка взбитые яичные желтки. Положить муку и грибы. Добавить соль, майонез и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать воздушным рисом. Готовый хлеб охладить.

Кофейный хлеб с кокосовым молоком и пальмовым маслом

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 150 мл кокосового молока, 2 столовые ложки пальмового масла, 130 мл крепкого кофе, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кокосовое молоко, пальмовое масло и кофе. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб на помидорном рассоле

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 280 мл помидорного рассола, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатного сока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму рассол, сок, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Богатырский»

Ингредиенты:

380 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г геркулесовой каши на молоке, 100 мл жидких сливок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка отрубей, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка молотого арахиса, 1 столовая ложка рубленых ядер фундука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, 320 мл воды и растительное масло, добавить муку и геркулесовую кашу. В разные углы формы положить соль, сахар, грецкие орехи и фундук. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать продольные надрезы и посыпать арахисом и отрубями. Готовый хлеб охладить.

Хлеб по-нигерийски

Ингредиенты:

280 г пшеничной муки, 200 г непросеянной пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 г кукурузной муки, 280 мл молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1/4 чайной ложки измельченного диптерикса (бобов тонка), 3 чайные ложки крупной соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, соль (2 чайные ложки) и диптерикс. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб посыпать оставшейся солью и охладить.

Хлеб «Сибирский»

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г непросеянной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка тертого хрена, 2 чайные ложки молотого тмина, 1/4 чайной ложки молотого корня колюрии, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости. Перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, муку. В разные углы формы положить сахар, сухое молоко, хрен и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой, посыпать тмином и колюрией. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Витаминный»

Ингредиенты:

380 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 100 г пророщенной пшеницы, 1 яйцо, 400 мл отвара шиповника, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой моркови, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму отвар шиповника, слегка взбитое яйцо и лимонный сок. Добавить муку и пророщенную пшеницу. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло, морковь и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с картофелем

Ингредиенты:

580 г гречневой муки, 200 г картофельного пюре, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки картофельных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 240 мл воды, растительное масло, добавить яйцо.

Положить муку, картофельное пюре и сухое молоко. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия картофельными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Хлеб по-белорусски

Ингредиенты:

380 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 200 г тертого сырого картофеля, 250 мл жидких сливок, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, подсолнечное масло и 2 столовые ложки воды, добавить яйцо. Положить муку и тертый картофель.

В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Серый хлеб с портулаком

Ингредиенты:

380 г непросеянной муки, 200 г пшеничной муки, 100 г пророщенного овса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки измельченного портулака, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 280 мл воды, добавить яйцо. Положить муку, овес и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить портулак. Готовый хлеб охладить.

Вишневый хлеб с финиками

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г зерновой муки, 370 мл молока, 3 столовые ложки вишневого сиропа, 2 столовые ложки нарезанных фиников, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 110 мл воды, вишневый сироп и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить финики. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на березовом соке с патокой

Ингредиенты:

480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 450 мл березового сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки черной патоки, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму березовый сок, патоку и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы добавить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с мелиссой и полентой

Ингредиенты:

480 г овсяной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка измельченной мелиссы, полента для посыпки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить мелиссу, после окончательного замешивания посыпать поверхность изделия полентой. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-украински

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г ржаной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соуса из хрена с лимоном, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 450 мл воды, молоко и подсолнечное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и смазать соусом из хрена. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с чесночными стрелками

Ингредиенты:

450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки измельченных чесночных стрелок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка семян укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить чесночные стрелки, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать укропом. Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб с маком и миндальными хлопьями

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г рисовой муки, 80 г миндальных хлопьев, 100 мл молока, 2 чайные ложки мака, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, мак, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы, посыпать миндальными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Абрикосовый хлеб с пророщенными злаками

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 мл молока, 100 г абрикосового пюре, 100 г смеси пророщенных злаков, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку и злаки, положить соль, абрикосовое пюре и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с вялеными кальмарами

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 100 г непросеянной муки, 1 столовая ложка сахара, 40 г измельченных вяленых кальмаров, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 400 мл простокваши, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму простоквашу и растительное масло. Добавить муку, положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и посыпать кальмарами. Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб на козьем молоке с брынзой

Ингредиенты:

480 г зерновой коричневой муки, 200 г пшеничной муки, 400 мл козьего молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 г нарезанной кубиками брынзы, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму козье молоко. Добавить муку, положить соль, сахар, брынзу и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с брынзой, гвоздикой и горчицей

Ингредиенты:

680 г пшеничной муки, 420 мл молока, 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного масла, 120 г тертой брынзы, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1/2 чайной ложки сухой горчицы, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и солодовый экстракт. Положить муку и горчицу. Добавить соль, гвоздику и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.
Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб охладить.

Пышный ржаной хлеб с масляной корочкой

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 2 столовые ложки сухого молока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка рисовой муки, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Положить ржаную и пшеничную муку, разрыхлитель и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия смесью растопленного сливочного масла и рисовой муки. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с имбирем и соевым соусом

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка соевого соуса, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки тертого имбиря, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды и соевый соус. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, имбирь и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Бобовый хлеб с отрубями

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 г пюре из бобов, 200 г овсяной муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки отрубей, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка молотого черного перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 480 мл воды и растительное масло. Положить муку, пюре из бобов, отруби и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с сырокопченой колбасой

Ингредиенты:

580 г пшеничной муки, 60 г непросеянной муки, 200 г измельченной сухой сырокопченой колбасы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1/4 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 500 мл воды и растительное масло. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить колбасу. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с кабачками

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 200 г тертых кабачков, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 чайная ложка горчичного масла, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки красного молотого перца, 1/2 чайной ложки сахара, 1,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды, горчичное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку и кабачки. Добавить соль, сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с каперсами

Ингредиенты:

250 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 50 г измельченных каперсов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 150 мл воды, слегка взбитое яйцо и растительное масло. Положить муку. Добавить соль (1 чайную ложку), каперсы и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать перцем и оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Сухарный»

Ингредиенты:

280 г пшеничной муки, 200 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки дрожжей, 1 столовая ложка молока, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 430 мл воды и растительное масло. Положить муку и панировочные сухари (150 г). Добавить соль (1 чайную ложку) и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать оставшимися панировочными сухарями и солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с пророщенным ячменем и липовым медом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г пророщенного ячменя, 250 мл молока, 1 столовая ложка топленого масла, 1 столовая ложка липового меда, 2 чайные ложки дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку и ячмень. Добавить соль, сахар, мед и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с инжиром и физалисом

Ингредиенты:

100 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 100 г нарезанного инжира, 100 г земляничного физалиса, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, инжир и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста сделать на поверхности изделия проколы и положить в них физалис. Готовый хлеб охладить.

Соевый хлеб с маком, кунжутом и изюмом

Ингредиенты:

100 г соевой муки, 200 г пшеничной муки, 180 г непросеянной муки, 2 чайные ложки мака, 1 чайная ложка белого кунжута, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 70 г изюма, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 130 мл воды. Положить муку. Добавить соль, изюм, мак и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с орегано и кленовым сиропом

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1 1/2 чайной ложки сушеного орегано, 2 чайные ложки топленого масла, 2 столовые ложки кленового сиропа, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и кленовый сироп. Положить муку, сухое молоко и орегано. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Фисташковый хлеб с курагой и изюмом

Ингредиенты:

350 г пшеничной муки, 150 г отрубной муки, 100 г измельченных и обжаренных фисташек, 2 столовые ложки коричневого сахара, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченной кураги, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 350 мл воды и растительное масло. Положить муку и фисташки (70 г). Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить курагу и изюм, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них оставшиеся фисташки. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Ржаной хлеб с черноплодной рябиной и мятой

Ингредиенты:

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 100 г сушеной черноплодной рябины, 1 1/2 чайной ложки сушеной мяты, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки патоки, 1 столовая ложка сухих сливок, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухие сливки и мяту. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить черноплодную рябину. Готовый хлеб охладить.

Масляный хлеб из ржаной муки с отрубями

Ингредиенты:

200 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г непросеянной муки, 3 чайные ложки дрожжей, 2 столовые ложки отрубей, 1 яичный желток, 1 чайная ложка топленого масла, 100 мл оливкового масла, 1/2 чайной ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму оливковое масло и 100 мл воды, положить муку и отруби. Добавить топленое масло, соль и сахар в разные углы формы. Сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Пшенично-ржаной хлеб с острым стручковым перцем

Ингредиенты:

280 мл молока, 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка измельченного вместе с семенами острого стручкового перца, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар, перец и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Десертный хлеб

Сладкий хлеб на скорую руку

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку и сахар.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым желтком. Готовый хлеб охладить.

Сладкий хлеб с маком на скорую руку

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку и сахар.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитыми сливками и посыпать маком. Готовый хлеб охладить.

Хлеб на сгущенном молоке

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г вареного сгущенного молока, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, сгущенное молоко и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с шоколадной посыпкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить ванильный сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия сахаром, смешанным с какао. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с клубничным вареньем

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г густого клубничного варенья, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста добавить клубничное варенье. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с кунжутом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка кунжута, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить коричневый сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать кунжутом и ванильным сахаром. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Апельсиновый аромат»

Ингредиенты:

500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г апельсинового джема, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить джем, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Яблочный аромат»

Ингредиенты:

500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г яблочного повидла, 2–3 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста, добавить повидло, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия сливками. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Вишенка»

Ингредиенты:

500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г цукатов из вишни, 100 г вареного сгущенного молока, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить ванильный сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить цукаты и сгущенное молоко. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с марципаном

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 200 г марципановой массы, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, марципан и масло в разные углы формы. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сметаны, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 1/2 столовой ложки дрожжей, 50 г ядер грецких орехов, 70 г изюма без косточек, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм и орехи. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Сахарный»

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 1 столовая ложка дрожжей, 100 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.
Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с курагой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сахара, 200 г кураги, 1 яичный желток, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить курагу, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с финиками

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 250 мл молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки дрожжей, 100 г сахара, 200 г фиников без косточек, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, цедру и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить финики. Готовый хлеб охладить.

Французский ореховый хлеб

Ингредиенты:

400 г муки, 100 г измельченных ядер фундука, 100 мл молока, 100 г сахара, 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 1,5 столовой ложки дрожжей, 50 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яичные желтки (3 штуки). Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить орехи, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия оставшимся желтком, взбитым со сметаной и ванильным сахаром, посыпать орехами. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с глазурью

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 100 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 30 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1/4 чайной ложки соли.

Для глазури: 1 яичный желток, 2 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

После окончательного замешивания смазать поверхность изделия взбитой смесью желтка и коричневого сахара. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с мармеладом по-чешски

Ингредиенты:

500 г муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка дрожжей, 150 г нарезанного яблочного мармелада, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 170 мл воды и слегка взбитые яйца.

Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить мармелад, после окончательного замешивания посыпать поверхность изделия сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Ромовый хлеб с шоколадной глазурью

Ингредиенты:

Для теста: 500 г муки, 8 яиц, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка дрожжей, 1/4 чайной ложки соли.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 1 столовая ложка жирных сливок.

Способ приготовления:

Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, перемешать.

Влить в форму 180 мл воды, молоко, ром и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб смазать глазурью и охладить.

Бездрожжевой хлеб с вареным сгущенным молоком

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г вареного сгущенного молока, 100 мл кефира, 1 яйцо, 1 яичный желток, 20 г сахарной пудры, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму кефир, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку. Добавить сгущенное молоко.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым желтком и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб с черным кунжутом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г меда, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки черного кунжута, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и взбитое яйцо. Положить муку и мед.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитыми сливками и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб с карамелью

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г меда, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 2 столовые ложки карамельной посыпки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, мед и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать карамелью. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с вяленой дыней

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г нарезанной вяленой дыни, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить дыню, смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с ореховой посыпкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка молотых ядер грецких орехов, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать орехами и кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с лимонными дольками

Ингредиенты:

500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г засахаренных лимонных долек, 3 столовые ложки топленого молока, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить лимонные дольки, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия топленым молоком. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с черносливом и цукатами

Ингредиенты:

500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 50 г нарезанного чернослива, 100 г цукатов, 100 г сметаны, 2– 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста, добавить цукаты и чернослив. После окончательного замешивания смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб по-турецки

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 200 г смеси меда, рубленых грецких орехов и кураги, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, медовую смесь и масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с изюмом и медовой корочкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г меда, 50 г изюма, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста положить изюм, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия медом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Кокосовый»

Ингредиенты:

480 г пшеничной муки, 200 мл кокосового молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 1 столовая ложка дрожжей, 100 мл сливок, 1 пакетик кокосовой стружки, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кокосовое молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия сливками, посыпать сахарной пудрой и кокосовой стружкой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с мармеладом и шоколадом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 1/2 столовой ложки дрожжей, 100 г темного шоколада, 70 г мармелада, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить кусочки шоколада и мармелада. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Тархун»

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл настоя тархуна, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сахара, 100 г изюма, 1 яичный желток, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму настой тархуна. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с мятой и айвой

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 250 мл молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки дрожжей, 100 г сахара, 200 г нарезанной кубиками айвы, 1 чайная ложка измельченной сушеной мяты, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, мяту и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить айву. Готовый хлеб охладить.

Арахисовый хлеб с корицей

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г измельченных ядер арахиса, 100 мл молока, 100 г сахара, 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 1 1/2 столовой ложки дрожжей, 50 г сметаны, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яичные желтки (3 штуки). Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.
Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить арахис, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия оставшимся желтком, взбитым со сметаной и корицей. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Мятный хлеб с шоколадной глазурью

Ингредиенты:

400 г муки, 100 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 30 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1 чайная ложка мятного экстракта, 100 г шоколада, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, слегка взбитые яйца и мятный экстракт. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб полить растопленным шоколадом.

Лимонный хлеб из песочного теста

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл лимонного сока, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму лимонный сок и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, питьевую соду и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Розовый хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка дрожжей, 100 г изюма, 2–3 столовые ложки молотого арахиса, 100 мл свекольного сока, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 70 мл воды, слегка взбитые яйца и свекольный сок. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм, после окончательного замешивания посыпать поверхность изделия орехами. Готовый хлеб охладить.

Черничный хлеб

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г черники, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки черничного сиропа, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить чернику. Готовый хлеб охладить и смазать черничным сиропом.

Хлеб с гвоздикой и померанцевой цедрой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики, 1/2 чайной ложки измельченной померанцевой цедры.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить коричневый сахар, маргарин, цедру и гвоздику в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать ванильным сахаром. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с бисквитной крошкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 яйцо, 100 г сахара, 2 столовые ложки бисквитной крошки, 2 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар (20 г), ванильный сахар и сливочное масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить, смазать яичными белками, взбитыми с оставшимся сахаром, посыпать бисквитной крошкой.

Хлеб «Мускатный»

Ингредиенты:

500–600 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г изюма, 1 яичный желток, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки измельченного мускатного цвета, мускатный орех на кончике ножа, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль, мускатный цвет и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить изюм и мускатный орех, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Коричневый хлеб

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 180 г ржаной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 мл сиропа из жженого сахара, 2 столовые ложки тертого шоколада, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, сироп и 100 мл воды. Положить муку, добавить соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать шоколадом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с клюквой

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 200 г клюквы, 100 г сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, промытую клюкву и масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с облепиховым сиропом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г сахара, 200 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 мл облепихового сиропа, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, сироп (70 мл) и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия оставшимся сиропом. Готовый хлеб охладить.

Вишневый хлеб с корицей

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка кукурузного масла, 40 мл вишневого сиропа, 1 чайная ложка корицы, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, кукурузное масло, сироп и слегка взбитое яйцо. Положить муку, корицу (1/2 чайной ложки) и сахар.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым желтком, посыпать сахарной пудрой и оставшейся корицей. Готовый хлеб охладить.

Персиковый хлеб с маковой посыпкой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 60 г сахара, 100 мл жидких сливок, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 100 г персикового пюре, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму сливки, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку, персиковое пюре и сахар.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия молоком и посыпать маком, смешанным с коричневым сахаром. Готовый хлеб охладить.

Хлеб на козьем молоке с арахисом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 200 мл козьего молока, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 100 г арахиса в сахарной глазури, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму козье молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста сделать в поверхности изделия проколы и положить в них арахис. Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб с жженым сахаром и кокосовым молоком

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г меда, 100 мл кокосового молока, 50 г жженого сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кокосовое молоко, растопленный мед и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить жженый сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить и посыпать кокосовой стружкой.

Хлеб на фруктовом йогурте с мятой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 мл питьевого фруктового йогурта, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка мятного сиропа, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму йогурт, сироп и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить коричневый сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать ванильным сахаром. Готовый хлеб охладить.

Творожный хлеб с медовой корочкой

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г творога, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и творог в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия растопленным медом. Готовый хлеб охладить.

Воздушный рисовый хлеб с клубничной корочкой

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г рисовой муки, 70 г воздушного риса, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки клубничного сиропа, 2–3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить воздушный рис, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия клубничным сиропом. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с изюмом и кешью

Ингредиенты:

280 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 270 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г изюма без косточек, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки измельченного кешью, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать кешью. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с нугой

Ингредиенты:

300 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г нарезанной нуги, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить ванильный сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить нугу. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пшеничный хлеб с козинаками

Ингредиенты:

600 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 200 г измельченых козинаков, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить козинаки. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Мраморный»

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 3 столовые ложки порошка какао, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сметаны, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить пшеничную муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Сметану взбить с какао и овсяной мукой.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста влить в форму сметанную смесь. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с черносливом и ананасами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 1/2 столовой ложки дрожжей, 50 г чернослива, 100 г консервированных кубиками ананасов, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить чернослив и ананасы. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с арбузными цукатами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сахара, 200 г арбузных цукатов, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 яичный желток, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить цукаты, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб на морковном соке с инжиром

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 250 мл морковного сока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки дрожжей, 50 г коричневого сахара, 200 г нарезанного инжира, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму морковный сок и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить инжир. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с лимонной глазурью

Ингредиенты:

200 г кукурузной муки, 220 г пшеничной муки, 100 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 30 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1 яичный желток, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 столовые ложки тертого вместе с цедрой лимона, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания смазать поверхность изделия взбитой смесью желтка, коричневого сахара и лимона. Готовый хлеб охладить.

Ароматный хлеб с коньяком и лимоном

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка дрожжей, 1 измельченный вместе с цедрой лимон, 50 мл коньяка, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, 170 мл воды и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить лимон, после окончательного замешивания полить поверхность изделия коньяком и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Сладкий хлеб с сушеной земляникой на кумысе

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г сушеной земляники, 100 мл кумыса, 1 яйцо, 1 яичный желток, 20 г сахарной пудры, 1 столовая ложка кукурузного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму кумыс, кукурузное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить землянику, смазать поверхность изделия взбитым желтком и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб с рикоттой и маком

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 г меда, 100 г рикотты, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка мака, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку, мед и рикотту.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитыми сливками и посыпать маком. Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб с кукурузными хлопьями и семечками

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г меда, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 2 столовые ложки жареных подсолнечных семечек, 50 г кукурузных хлопьев, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, мед и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить семечки и кукурузные хлопья. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с мюсли и лесными ягодами

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г замороженных лесных ягод, 50—70 г мюсли, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки ягодного джема, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку и мюсли, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить ягоды и смазать поверхность изделия джемом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с шоколадным сыром и кедровыми орешками

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г плавленого шоколадного сыра, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка очищенных кедровых орешков, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и плавленый сыр в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать ванильным сахаром и орешками. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб с бананами и цедрой

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 200 г овсяной муки, 170 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г тыквенного пюре, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 3 столовые ложки сгущенного молока, 3 столовые ложки сахара, 1 нарезанный кружочками банан, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль, тыквенное пюре и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить цедру, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия сгущенным молоком. Готовый хлеб охладить и украсить кружочками банана.

Хлеб «Жасминовый»

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл зеленого чая с жасмином, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г изюма, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму чай и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста положить изюм. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Кофе со сливками»

Ингредиенты:

100 г ржаной муки, 100 г непросеянной муки, 280 г пшеничной муки, 200 мл крепкого кофе, 300 г сахара, 300 мл сливок, 6 яичных желтков, 1 столовая ложка дрожжей, 100 г тертого шоколада, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму кофе и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и сливки в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия шоколадом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб на сметане с белым шоколадом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сметаны, 3 яйца, 1,5 столовой ложки дрожжей, 100 г тертого белого шоколада, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и сметану в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить шоколад. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с ревенем

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 мл компота из ревеня, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сахара, 100 г нарезанного ревеня, 1 яичный желток, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму компот. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить ревень, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб с мелиссой и фисташками

Ингредиенты:

250 г пшеничной муки, 130 г зерновой муки, 250 мл молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки дрожжей, 100 г сахара, 50 г очищенных дробленых фисташек, 1 чайная ложка измельченной сушеной мелиссы, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, мелиссу и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить фисташки. Готовый хлеб охладить.

Ореховый хлеб с тыквенными семечками, миндалем и кунжутом

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка дробленых тыквенных семечек, 1 столовая ложка белого кунжута, 1 столовая ложка толченого сладкого миндаля, 100 мл молока, 100 г сахара, 1 столовая ложка карамельной посыпки, 100 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 1/2 столовой ложки дрожжей, 50 мл сливок, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яичные желтки (2 штуки). Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить орехи, миндаль и тыквенные семечки, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия оставшимся желтком, взбитым со сливками, посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить и посыпать карамелью.

Соевый хлеб с кунжутом и пророщенным рисом

Ингредиенты:

200 г соевой муки, 230 г пшеничной муки, 100 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 130 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1 столовая ложка белого кунжута, 100 г сваренного до полуготовности пророщенного риса, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить пророщенный рис. Готовый хлеб посыпать кунжутом.

Сладкий картофельный хлеб с орехами

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г картофельного пюре, 30 г картофельного крахмала, 2 столовые ложки сладких картофельных хлопьев, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 120 мл воды и слегка взбитые яйца. Положить муку и крахмал, добавить сахар, соль, питьевую соду и сливочное масло в разные углы формы. Положить картофельное пюре. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить картофельные хлопья, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать орехами. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Кола»

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 50 г сушеной черной малины, 1 столовая ложка сушеного тархуна, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки вишневого сиропа, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, сироп и слегка взбитые яйца.

Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить черную малину и тархун. Готовый хлеб охладить.

Хрустящий вафельный хлеб

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 220 г зерновой муки, 200 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 яйцо, 100 г сахара, 4 столовые ложки измельченных вафельных коржей, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар и сливочное масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста положить вафельную крошку. Готовый хлеб охладить.

Манговый хлеб с корицей

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 мл сока манго, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 100 г нарезанного ломтиками манго, 1/4 чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки тертой лимонной цедры.

Способ приготовления:

Влить в форму сок манго и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить коричневый сахар, сливочное масло, цедру и корицу в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить и украсить ломтиками манго.

Зерновой хлеб с изюмом и ароматом лайма

Ингредиенты:

220 г зерновой муки, 300 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г изюма, 1 яичный желток, 100 г сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1 столовая ложка сока лайма, 1/2 чайной ложки тертой цедры лайма, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко, сок лайма и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль, цедру и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с киви

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 180 г кукурузной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, 100 г пюре из киви, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить соль, сахар и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить пюре из киви, после окончательного смочить поверхность изделия водой и сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб с грушевым ароматом

Ингредиенты:

220 г рисовой муки, 370 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 50 мл грушевого сиропа, 50 г измельченных сушеных груш, 100 г сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления:

Влить в форму 200 мл воды, сироп и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и масло в разные углы формы. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать продольные надрезы и насыпать в них сушеные груши. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Малютка»

Ингредиенты:

300 г пшеничной муки, 150 г детской смеси «Малютка», 200 мл молока, 50 г сахара, 200 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г нарезанного мягкого ириса, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, детскую смесь, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить ирис. Готовый хлеб охладить.

Кексы

Кекс на скорую руку

Ингредиенты:

Для теста: 300 г сливочного маргарина, 200 г сахара, 400 г муки, 3 столовые ложки йогурта, 1/2 чайной ложки питьевой соды.

Для крема: 500 г сливочного масла, 350 г сахарной пудры, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 100 г молочного шоколада.

Способ приготовления:

Влить в форму йогурт и растопленный маргарин. Положить муку, соду и сахар.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка».

Для приготовления крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой и какао.

Обмазать полученной смесью кекс, украсить шоколадом, натертым на крупной терке.

Шоколадный кекс с арахисом

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 100 г толченого арахиса, 1 столовая ложка манной крупы, 1/2 столовой ложки кофе или 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 100 г шоколада, 1/2 столовой ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для посыпки: 100 г кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить арахис, манную крупу, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки.

Вылить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 40—45 минут.

Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк. Кекс разрезать вдоль на несколько частей, прослоить их кремом. Обмазать кекс оставшимся кремом, посыпать кокосовой стружкой.

Морковный кекс

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2–3 моркови, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 250 г сметаны, 150 г сахара.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Яйца взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, всыпать сахар и муку, добавить разрыхлитель для теста.

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить к приготовленной ранее смеси. Тесто тщательно вымесить, выложить в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут.

Для приготовления крема сметану с сахаром взбить с помощью миксера.

Кекс обмазать со всех сторон кремом и выдержать на холоде в течение 50 минут.

Кекс «Южный»

Ингредиенты:

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 100 мл простокваши, 1/2 чайной ложки питьевой соды.

Для крема: 200 мл молока, 3 столовые ложки сахара, 1 яичный белок, 1 столовая ложка муки, цедра 1 лимона.

Для украшения: 300 г винограда без косточек.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Муку просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, тщательно растереть до образования однородной массы. Затем влить простоквашу, добавить соду. Тесто тщательно вымесить.

Приготовленным тестом равномерно покрыть дно и бока формы. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Готовый кекс остудить.

Для приготовления крема молоко влить в кастрюлю, добавить сахар, тщательно размешать.

Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения. Добавить муку, вновь поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, варить крем до загустения. Полученную массу остудить.

Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Яичный белок взбить до образования густой пены. Цедру и яичный белок добавить в остывшую массу, все перемешать, обмазать готовым кремом кекс.

Виноград промыть, обсушить и украсить им готовый кекс.

Кекс «Праздничный»

Ингредиенты:

Для теста: 650 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 150 г майонеза.

Для крема: 100 г сахара, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 50 г шоколада, 5 грецких орехов.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Яйца взбить с помощью миксера, растереть с сахаром, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить майонез. Массу тщательно перемешать, всыпать муку и вымесить тесто.

Выложить тесто в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Готовый кекс остудить и разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема взбить яйца с сахаром, не переставая взбивать, прогреть на водяной бане, добавить какао, остудить. Размягченное сливочное масло взбить, осторожно влить в него остывший крем.

Коржи положить друг на друга, смазывая каждый кремом. Верх и бока кекса также обмазать кремом.

Готовый кекс посыпать натертым на мелкой терке шоколадом и мелко нарубленными ядрами грецких орехов.

Кекс «Багдад»

Ингредиенты:

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 1 столовая ложка сметаны, 400 г муки, питьевая сода на кончике ножа.

Для крема: 500 г чернослива, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахара, 10 грецких орехов.

Для украшения: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Яичные желтки взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить соду и сметану, всыпать сахар и муку. Вымесить тесто и выложить в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Готовый кекс остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема распарить чернослив, удалить из него косточки, пропустить мякоть через мясорубку.

Сливочное масло размягчить, взбить с половиной сахара с помощью миксера. Оставшийся сахар взбить со сметаной с помощью миксера. Смешать масляную смесь со сметанной, добавить чернослив и измельченные ядра грецких орехов. Крем тщательно перемешать. Коржи положить друг на друга, смазав каждый кремом.

Яичные белки взбить с сахаром с помощью миксера до образования густой пены. Полученным кремом украсить верх и бока кекса.

Медовый кекс со сметанным кремом

Ингредиенты:

Для теста: 350 г муки, 2 яйца, 150 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 400 г сметаны, 200 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Яйца взбить с сахарной пудрой с помощью миксера, соединить с размягченным сливочным маслом и медом.

Поставить кастрюлю на водяную баню, не переставая помешивать, нагревать до температуры 80 °С.

Снять кастрюлю с водяной бани, всыпать в смесь муку и разрыхлитель, тщательно перемешать, выложить в форму.

Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Готовый кекс остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема взбить с помощью миксера сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Коржи положить друг на друга, смазав каждый кремом. Верх и бока кекса также смазать кремом.

Кекс с финиками и орехами

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 яйцо, 400 г фиников, 10 очищенных грецких орехов, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сметаны, 100 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Финики замочить в горячей воде на 2 часа, затем удалить косточки, а мякоть мелко нарезать. Ядра грецких орехов нарубить.

Яйцо взбить с помощью миксера, смешать с размягченным сливочным маслом, растертым с сахаром, мукой и разрыхлителем. Добавить в смесь измельченные финики и грецкие орехи.

Тесто переложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Готовый кекс остудить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром, взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Готовым кремом обмазать кекс, посыпать сахарной пудрой.

Кекс «Малышок»

Ингредиенты:

Для теста: 100 г муки, 50 г сахара, 2 яйца. *Для пропитки:* 100 мл клубничного сиропа. *Для безе:* 5 яичных белков, 100 г сахара. *Для начинки:* 300 г сливочного мороженого.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Изделие остудить и пропитать клубничным сиропом.

Для приготовления безе белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Мороженое нарезать кубиками, выложить горкой на изделие, залить безе. Кекс поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5 минут, затем остудить и выдержать в прохладном месте 2 часа.

Кекс «Сюрприз»

Ингредиенты:

Для теста: 5 яиц, 200 г сахара, 1 чайная ложка питьевой соды, гашеной уксусом, 2 столовые ложки какао, 200 г муки.

Для начинки: 200 г сахара, 200 г сметаны, 50 г цукатов, 50 г очищенного арахиса.

Для глазури: 3 столовые ложки сухих сливок, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка воды, 1 чайная ложка апельсинового ликера.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Яйца взбить с сахаром и содой, добавить какао и муку. Тщательно вымесить тесто, выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30 минут. Кекс охладить, острым ножом аккуратно срезать верхушку и вынуть мякиш.

Взбить сметану с сахаром, добавить измельченный мякиш, мелко нарезанные цукаты и арахис, перемешать. Полученную начинку выложить в кекс, накрыть срезанной верхушкой.

Смешать сухие сливки, какао и сливочное масло, добавить воду, довести до кипения и снять с огня. Слегка охладить, добавить ликер, перемешать и покрыть полученной глазурью кекс.

Кекс «Ананасовый»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г муки, 100 г шоколада, 180 г сахара, 4 яйца, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, ванилин на кончике ножа.

Для начинки и украшения: 1 ананас, цукаты из ананасов.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Ананас вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и яйцами, добавить муку, тертый шоколад, соль и соду, тщательно перемешать.

Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 30 минут. Вынуть изделие из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, слегка подогреть. Когда сахар растворится, добавить взбитое яйцо, перемешать и охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванилин, взбить.

Коржи смазать кремом, уложить друг на друга, прослаивая ломтиками ананаса. Украсить кекс цукатами.

Кекс «Южная ночь»

Ингредиенты:

Для теста: 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 мл сливок, 4 яйца, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса.

Для крема: 500 г сметаны, 250 г сахарной пудры, 1 апельсин, 150 г измельченных ядер грецких орехов.

Для украшения: 100 г тертого горького шоколада.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца взбить с сахаром, добавить сливки, сгущенное молоко, гашенную уксусом соду, муку, какао и замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут.

Для приготовления крема апельсин вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Охлажденную сметану и сахарную пудру взбить с помощью миксера, добавить апельсин и орехи, тщательно перемешать.

Охлажденный кекс разрезать вдоль, смазать половиной приготовленного крема и соединить обе части. Обмазать кекс оставшимся кремом и украсить тертым шоколадом.

Кекс «Малютка»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г молочной смеси «Малютка», 300 г муки, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Чернослив и изюм тщательно вымыть, обдать кипятком. Муку и молочную смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто.

Одну часть выложить в форму. Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом.

Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить сверху. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Кекс остудить, посыпать кокосовой стружкой.

Кекс «Марципановый»

Ингредиенты:

Для теста: 3 яйца, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки муки, 50 г шоколада, питьевая сода и соль на кончике ножа.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахарной пудры.

Для украшения: желтая марципановая масса, сахарные шарики.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, смешать с половиной указанного количества сахара и солью и, постепенно подливая горячую воду (3 столовые ложки), взбить в пену венчиком. Добавить белки, взбитые в крепкую пену с оставшимся сахаром, просеянную муку, ванильный сахар, соду и растопленный на водяной бане шоколад. Быстро перемешать, выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 30 минут.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, слегка охладить, добавить сливочное масло и сахарную пудру, растереть.

Марципановую массу тонко раскатать, вырезать выемками полумесяц и звездочки. Горячий бисквит выложить на блюдо, покрыть глазурью, украсить фигурками из марципана и сахарными шариками.

Кекс из дрожжевого теста с начинкой

Ингредиенты:

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо.

Для начинки: 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, 1/2 чайной ложки нарезанных цукатов.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто, перемешать и оставить на 10 минут.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать. Тесто выложить в форму. Положить начинку, слегка завернуть края теста.

Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—35 минут. Готовый кекс охладить, посыпать сахарной пудрой.

Кекс с земляникой и кокосовой стружкой

Ингредиенты:

Для теста: 200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки сахара.

Для пропитки: 200 мл земляничного сиропа.

Для украшения: 200 г земляники, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Муку высыпать в форму, добавить сахар и маргарин. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Горячее изделие вынуть из формы и смазать земляничным сиропом.

Землянику вымыть. Сливки взбить с сахарной пудрой, обмазать полученным кремом кекс. Украсить земляникой и посыпать кокосовой стружкой.

Кекс с малиновой глазурью

Ингредиенты:

Для теста: 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 4 яичных белка.

Для глазури: 100 г сахара, 100 г малинового сиропа.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 столовые ложки молока, размешать.

Помешивая, положить оставшуюся муку и влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, выложить в форму. Установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 35 минут.

Для приготовления глазури сахар залить 1/2 стакана воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения.

Кекс покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

Кекс «Зебра»

Ингредиенты:

Для теста: 700 г муки, 5 яиц, 500 г сахара, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 50 г порошка какао.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао. В форму столовой ложкой аккуратно выкладывать тесто попеременно каждого цвета так, чтобы получались спиралевидные полоски коричневого и белого цвета. Установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 50 минут.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера. Кекс смазать глазурью.

Ореховый кекс со сгущенным молоком

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 180 г сметаны, 3 яйца, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Для крема: 250 г вареного сгущенного молока, 250 г сливочного масла.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду, орехи и замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 35—40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и взбить с помощью миксера.

Готовый корж остудить, разрезать на 2 части (нижняя часть должна быть тоньше). Верхнюю часть раскрошить.

Нижний корж покрыть слоем крема и посыпать 1/3 частью приготовленной крошки. Снова выложить крем и посыпать крошкой и т. д. Верх кекса смазать оставшимся кремом и посыпать орехами. Кекс положить в прохладное место на 2 часа.

Кекс «Ягодка»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г вишни, 200 г клубники, 200 г черной смородины, 200 г крыжовника, 400 г муки, 250 г сливочного масла, 350 г сахара, 4 яйца, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 150 г клубники.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Вишню, клубнику, черную смородину и крыжовник вымыть, из вишни удалить косточки. Ягоды смешать, размять, добавить размягченное сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Выложить смесь в кастрюлю, залить 1,5–2 стаканами воды и варить, помешивая, в течение 15 минут. Затем остудить, добавить соду, яйца, цедру, муку и дрожжи, перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 50 минут. Кекс остудить, украсить ягодами клубники.

Кекс «Любава»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г измельченного миндаля, 500 г сахара, 400 г шоколада, 200 г цукатов, 5 яичных белков.

Для крема: 350 г сметаны, 300 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 200 г измельченных ядер грецких орехов, 200 г кураги.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Шоколад натереть на мелкой терке, цукаты мелко нарезать. Шоколад, миндаль и цукаты перемешать с белковой массой. Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 15 минут.

Для приготовления крема в охлажденную сметану всыпать сахар, добавить кокосовую стружку, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Курагу замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть, обдать кипятком и нарезать. Готовый кекс смазать кремом. Кекс украсить курагой и орехами.

Сметанный кекс с белковым кремом

Ингредиенты:

Для теста: 100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 700—800 г муки, 200 г клубничного варенья, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для крема: 3 яичных белка, 100—120 г сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста сметану смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом и взбитыми яичными желтками.

Добавить соль, соду и ванильный сахар, всыпать муку и перемешать до состояния мелкой крошки. Половину от общего объема теста выложить в форму. Сверху положить клубничное варенье. Посыпать оставшимся тестом, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30 минут. Изделие остудить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Кекс смазать кремом, украсить кокосовой стружкой.

Бисквиты

Сметанный бисквит с вишневым джемом

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовые ложки какао.

Для крема: 3 яичных белка, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки вишневого джема.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки вишневого ликера.

Для начинки: 1 стакан вишневого джема.

Для украшения: 100 г вишни без косточек, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить вишневый джем. Из сахара, 6 столовых ложек воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Вишню вымыть, обсушить.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить бисквит розочками и узорами из крема и вишней, обваляной в сахарной пудре.

Бисквит «Миндальный»

Ингредиенты:

Для теста: 400 г сливочного масла, 16 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 70 г крахмала, 150 г муки.

Для начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, мускатный орех, белки, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Бисквит остудить, разрезать вдоль на 4 части.

Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 минут. Охладить, добавить ром, прослоить бисквитные коржи.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать.

Полить бисквит глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

Бисквит на скорую руку

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 100 г яблочного варенья.

Для посыпки: 3 столовые ложки рубленого фундука, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Для украшения: 2 яблока.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 4 части. Смазать их вареньем, положить друг на друга. Посыпать бисквит орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать ломтиками. Готовый бисквит украсить яблоками.

Ореховый бисквит с кремом

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка молотых ядер грецких орехов, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 4 столовые ложки очищенного рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену, желтки растереть с сахаром добела и соединить с белками. Добавить просеянную муку и орехи, замесить тесто и выложить его в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 4 части.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, охладить и смешать со взбитым сливочным маслом и арахисом. Из сахара, 6 столовых ложек воды и ликера сварить сироп, пропитать им коржи. Смазать коржи кремом, положить друг на друга.

Посыпать бисквит просеянной сахарной пудрой и украсить арахисом.

Ореховый бисквит со сгущенным молоком

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 9 яичных белков, 10 яичных желтков, 2 чайные ложки измельченных ядер грецких орехов.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока.

Для украшения: 2 столовые измельченного фундука.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и грецкие орехи, замесить однородное тесто и выложить его в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут.

Бисквит охладить, обмазать кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком. Украсить фундуком.

Лимонный бисквит

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 небольшой лимон.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых ядер грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды (5 столовых ложек) и ликера.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать бисквит орехами, смешанными с мелко нарезанными цукатами.

Бисквит со смородиновым кремом

Ингредиенты:

Для теста: 250 г муки, 170 г сахара, 5 яиц, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка крахмала, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 1 л сливок, 2 стакана красной смородины, 1 чайная ложка крахмала, 100 г рубленых ядер фундука.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки. Белки отделить от желтков. Белки взбить с помощью миксера до образования густой пены. Желтки растереть с сахаром, влить 3 столовые ложки горячей воды и взбить. Ввести в смесь муку, какао, крахмал, разрыхлитель для теста и мак. Полученную массу соединить со взбитыми белками и тщательно перемешать.

Выложить тесто в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на 4 пласта.

Для приготовления начинки сливки смешать с крахмалом, взбить с помощью миксера до образования густой пены. 1/3 крема оставить для верха, оставшуюся часть смешать с орехами и промытой и обсушенной смородиной, оставив несколько ягод для украшения. Прослоить кремом коржи. Верх и бока бисквита смазать оставшимися взбитыми сливками, украсить ягодами смородины.

Бисквит с клубникой и безе

Ингредиенты:

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 1/2 пакетика разрыхлителя, 1 столовая ложка молока, корица на кончике ножа.

Для крема: 400 г клубники, 400 г творога, 3 столовые ложки сахара, сок 1 лимона, 1 пакетик ванильного сахара, 400 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Для безе: 3 яичных белка, 200 г сахара.

Для украшения: 50 г шоколада.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, корицу и желтки, взбить. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и молоко. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит остудить, обмазать белками, взбитыми с сахаром, и поставить в духовку на 10—12 минут.

Клубнику вымыть, желатин замочить в небольшом количестве воды. Творог взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, лимонный сок и желатин, тщательно перемешать. Приготовленную массу поставить на 20 минут в холодильник, затем добавить взбитые сливки и клубнику, перемешать.

Для приготовления безе смешать белки с сахаром, взбить в крепкую пену, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 140 ˚С духовке до готовности.

Бисквит разрезать вдоль на 2 части, смазать их кремом и положить друг на друга. Сверху выложить безе и полить шоколадом, растопленным на водяной бане.

Бисквит «Мечта»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек муки, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Для крема: 6 столовых ложек муки, 500 мл молока, 300 г сахара, 250 г сливочного масла.

Для сиропа: 200 г сахара.

Для глазури и украшения: 100 г белого шоколада, 6 столовых ложек сахара, засахаренные ягоды.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Из яиц, сахара, муки и тертого шоколада замесить однородное тесто, вылить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 40—45 минут. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления сиропа довести воду (200 мл) до кипения, всыпать сахар и варить на слабом огне до полного его растворения.

Для приготовления крема муку смешать с молоком, довести на слабом огне до кипения, снять с огня и охладить. Добавить размягченное сливочное масло, взбитое с сахаром, перемешать. Один корж положить на плоское блюдо, пропитать сиропом. Выложить на него половину крема, накрыть вторым коржом, выложить на него оставшийся крем и разровнять.

Для приготовления глазури растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар и воду (6 столовых ложек) и тщательно перемешать.

Полить бисквит глазурью, украсить засахаренными ягодами и поставить на 1 час в холодильник.

Бисквит «Барыня»

Ингредиенты:

Для теста: 100 г белого шоколада, 150 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка молотых ядер грецких орехов, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Для крема: 300 мл сливок, 100 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г горького шоколада, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливочным маслом. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить с солью в крепкую пену.

Смешать просеянную муку, крахмал, разрыхлитель, грецкие орехи и ванильный сахар, добавить белки и желтково-шоколадную массу, замесить однородное тесто.

Выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 40—45 минут.

Для приготовления ванильного крема сливки довести до кипения, добавить сахар, ванильный сахар, лимонную цедру, перемешать, протереть через сито и охладить. Половину полученной массы смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Из оставшейся приготовить шоколадный крем: добавить предварительно растопленный на водяной бане шоколад и перемешать.

Бисквит разрезать вдоль на 3 части, смазать одну из них шоколадным кремом (часть отложить для украшения), остальные – ванильным. Уложить коржи друг на друга так, чтобы корж с шоколадным кремом был посередине. Украсить бисквит оставшимся шоколадным кремом с помощью кондитерского шприца.

Малиновый бисквит

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 1 неполный стакан сахара, 3 яйца, 1/2 чайной ложки фруктовой эссенции.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 чайные ложки малинового сиропа.

Для начинки: 350 г малины.

Для украшения: 100 г малины, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Малину перебрать, вымыть. Желтки отделить от белков, добавить сахар и растереть добела. Белки взбить в крепкую пену. Желтки соединить с белками, аккуратно перемешать, всыпать просеянную муку и крахмал, добавить фруктовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Приготовить сироп для пропитки. Довести до кипения воду (100 мл), всыпать сахар, тщательно перемешать, добавить сироп. Полученной смесью полить коржи, оставить на 30 минут, затем выложить малину и положить их друг на друга.

Украсить бисквит ягодами малины. Посыпать просеянной сахарной пудрой.

Бисквит «Ностальгия»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 150 г сахара, 5 яиц, 1 чайная ложка фруктовой эссенции.

Для крема: 1/2 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 2 чайные ложки какао, 1/2 чайной ложки коньяка, щепотка ванилина.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 чайные ложки коньяка, 1/2 чайной ложки фруктовой эссенции.

Для бисквитной крошки: 1 чайная ложка муки, 1/2 чайной ложки крахмала, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара.

Для украшения: засахаренные фрукты.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками, добавить просеянную муку, крахмал и фруктовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Вынуть бисквит из формы и дать остыть.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло, добавить, продолжая взбивать, сгущенное молоко, сахарную пудру, смешанную с ванилином и какао, и конь як. Все тщательно перемешать.

Из воды (100 мл) и сахара приготовить сироп, охладить, добавить в него коньяк и фруктовую эссенцию.

Для приготовления посыпки из муки, крахмала, яйца и сахара замесить тесто, протереть его через металлическое сито и получившиеся крошки обжарить на сковороде.

Бисквит разрезать вдоль на 3 коржа, пропитать их сиропом и смазать кремом. Положить коржи друг на друга, посыпать бисквитными крошками и украсить засахаренными фруктами.

Бисквит с кофейным кремом

Ингредиенты:

Для теста: 5 яиц, 2 столовые ложки сахара, 300 г муки.

Для крема: 350 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 1/2 чайной ложки коньяка, 50 г сахара.

Для украшения: 50 г измельченных фисташек.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Белки отделить от желтков и взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахар. Желтки растереть добела.

Смешать белки и желтки, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит выложить на блюдо, охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Из сахара, коньяка и воды (100 мл) приготовить сироп, смазать им коржи, положить друг на на друга.

Обмазать бисквит кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого с сахарной пудрой, ванильным сахаром и кофе. Украсить фисташками.

Бисквит «Виноградный»

Ингредиенты:

Для теста: 220 г муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 6 яиц, 0,4 чайной ложки соды, ванилин и соль на кончике ножа.

Для крема: 200 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца.

Для сиропа: 100 мл виноградного сока, 2 столовые ложки сахара.

Для украшения: 100 г винограда без косточек, 3 столовые ложки взбитых сливок, 2 столовые ложки тертого белого шоколада.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Виноград вымыть, разрезать ягоды пополам. Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками. Добавить просеянную муку, соль, соду, ванилин, сметану, тщательно перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут.

Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления крема смешать сахар, сливочное масло и желтки, растереть добела, добавить взбитые в крепкую пену белки, перемешать.

Виноградный сок смешать с сахаром, подогревать до полного его растворения, слегка охладить и пропитать полученным сиропом коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Украсить бисквит половинками винограда, взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Бисквит «Ежевичный»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 200 г сметаны, 400 г муки.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка ежевичного сока, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки коньяка.

Для украшения: 150 г ежевики, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части, пропитать каждый сиропом, приготовленным из сахарной пудры, воды (6 столовых ложек) и коньяка.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить ежевичный и лимонный соки, взбить. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Посыпать бисквит просеянной сахарной пудрой, украсить ежевикой.

Бисквит «Фисташковый»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки измельченных фисташек.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки измельченных фисташек.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 50 г фисташек, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Белки отделить от желтков, взбить в крутую пену, добавить растертые с сахаром добела желтки, просеянную муку и фисташки.

Замесить однородное тесто, выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Бисквит вынуть из формы, охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить подогретое молоко, взбить миксером. Затем добавить фисташки и взбить еще раз.

Из сахара и воды (6 столовых ложек) приготовить сироп, добавить ликер, пропитать коржи полученной смесью.

Смазать коржи кремом, положить друг на друга. Посыпать бисквит просеянной сахарной пудрой, украсить фисташками.

Бисквит «Сливовый»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливовой настойки.

Для начинки: 200 г сливового джема, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, засахаренные фрукты.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, просеянную муку и сметану, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема растереть яйцо с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и сливовую настойку, взбить.

Для приготовления начинки смешать сливовый джем с корицей и лимонной цедрой, смазать полученной смесью 2 коржа, положить их друг на друга и накрыть третьим.

Смазать бисквит половиной крема, оставшийся крем выдавить с помощью кондитерского шприца в виде розочек. Украсить бисквит орехами и засахаренными фруктами.

Бисквит «Гурман»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 4 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки молотых ядер грецких орехов, 2 столовые ложки крахмала, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 чайные ложки какао, 1/4 чайной ложки корицы, молотый имбирь, толченый кардамон, молотая гвоздика и тертый мускатный орех на кончике ножа.

Для крема и украшения: 300 мл мускатного вина, 200 мл сливок, 1/2 лимона, 1 палочка корицы, 3 бутона гвоздики, 15 г желатина, 5 яичных желтков, 2 яичных белка, 4 столовые ложки сахара, молотый бадьян на кончике ножа, засахаренные вишни и апельсиновые дольки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить ванильный сахар и лимонную цедру. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену, смешать с желтками. Добавить просеянную муку, крахмал, разрыхлитель и очень осторожно перемешать движениями сверху вниз. Массу разделить на 2 части, одну часть смешать с какао, орехами и пряностями.

Темное и светлое тесто поместить в корнетики и выдавить вперемежку полосками в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 10—12 минут, выложить изделие на влажное полотенце и накрыть влажной салфеткой.

Для приготовления крема подогреть вино, добавить пряности и лимон, нарезанный тонкими кружочками, оставить на 15 минут. Желатин замочить в небольшом количестве воды, желтки растереть с сахаром. Вино снова подогреть, процедить, добавить желтковую массу, тщательно перемешать. Готовить на водяной бане 5 минут, постоянно помешивая, затем добавить желатин, перемешать и охладить. Добавить взбитые по отдельности белки и сливки, перемешать.

Бисквит разерзать вдоль на 2 части. Одну часть выложить на блюдо, вторую мелко нарубить. На бисквит выложить крем, посыпать бисквитной крошкой.

Поставить бисквит на 8 часов в холодильник, перед подачей к столу украсить засахаренными вишнями и апельсиновыми дольками.

Бисквит «Летний»

Ингредиенты:

Для теста: 10 яиц, 400 г сахара, 200 г муки, 5 столовых ложек крахмала, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 400 г земляники, 200 мл сливок, 4 столовые ложки сахара.

Для украшения: 200 г земляники, 200 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Землянику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито (несколько ягод отложить). Желтки отделить от белков и взбить с 5 столовыми ложками сахара, добавить ванилин. Белки взбить с оставшимся сахаром, смешать с желтками, крахмалом и просеянной мукой.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20—25 минут. Бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления начинки сливки взбить с сахаром, добавить 2/3 земляничного пюре, перемешать. Оставшееся пюре смешать со сливками и размоченным желатином, взбить. На один корж выложить начинку, накрыть вторым коржом, обмазать сливочно-желатиновой смесью. Украсить бисквит ягодами земляники, поставить на 2 часа в холодильник для застывания.

Бисквит «Лакомка»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки молотого арахиса, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса, 1 чайная ложка какао, 100 г сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки рома.

Для украшения: 200 г очищенного рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки. Всыпать просеянную муку, добавить арахис и лимонную цедру, замесить тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 25—30 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить, добавив арахис, сахарную пудру, какао и ванильный сахар. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и рома приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Посыпать бисквит арахисом, смешанным с сахарной пудрой.

Бисквит с медовым кремом

Ингредиенты:

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 20 г порошка какао, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 г абрикосов, 3 столовые ложки лимонного сока, 5 столовых ложек меда, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 400 г взбитых сливок.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста в кастрюлю влить 200 мл воды, нагреть, добавить соль и сливочное масло, размешать. Добавить муку, размешать, остудить, смешать со взбитыми яйцами и какао.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 20—25 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый абрикос пополам, удалить косточки, мелко нарезать. Лимонный сок смешать с ликером и медом, добавить 100 мл воды, довести до кипения, добавить абрикосы, варить 2 минуты. Абрикосы вынуть шумовкой, сироп варить на слабом огне до загустения, затем остудить, смешать с абрикосами и сливками. Коржи смазать кремом, соединить. Готовый бисквит посыпать кокосовой стружкой.

Бисквит «Неженка»

Ингредиенты:

Для теста: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 столовые ложки коньяка, 4 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной шелухи мускатного ореха, соль на кончике ножа.

Для украшения: 1 стакан 30%-ных сливок, 100 г сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера. Добавить смесь соли, разрыхлителя, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 50 минут.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера. Бисквит остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Бисквит с творожно-клубничным кремом

Ингредиенты:

Для теста: 300 г муки, 6 столовых ложек сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 300 г творога, 150 г клубники, 3 столовые ложки лимонного сока, 500 мл сливок, 5 столовых ложек сахара.

Для украшения: 100 г клубники, 100 г черешни без косточек.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить лимонный сок, муку, разрыхлитель и белки, перемешать.

Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20 минут. Готовый бисквит остудить.

Для приготовления крема клубнику вымыть, размять, смешать с творогом, лимонным соком, сахаром и сливками. Взбить смесь с помощью миксера. Крем выложить на бисквит, украсить клубникой и черешней.

Бисквит «Сластена»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г муки, 400 г сахара, 12 яиц.

Для крема: 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для пропитки: 100 мл сахарного сиропа, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки и перемешать. Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30 минут.

Для приготовления крема всыпать сахар в горячее молоко, перемешать до полного растворения сахара, соединить со взбитыми яйцами. Добавить ванильный сахар, размягченное сливочное масло и взбить с помощью миксера.

Для приготовления пропитки сахарный сироп смешать с ликером.

Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 части. Пропитать коржи сиропом, смазать кремом, соединить. Верх и бока бисквита смазать кремом.

Бисквит «Мечтатель»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г муки, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 12 яиц, 1 столовая ложка порошка какао.

Для крема: 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 20 г желатина, 50 мл коньяка, 100 г сгущенного молока, 2 яйца, 1 столовая ложка порошка какао.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить размягченное сливочное масло и какао, белки и перемешать. Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 25 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема масло взбить с сахаром, сгущенным молоком, яйцами и какао. Добавить коньяк и разведенный в теплой воде желатин. Крем взбить с помощью миксера. Бисквитные коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока бисквита тоже обмазать кремом.

Бисквит «Аленушка»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г сахара, 250 г измельченных ядер фундука, 150 г тертого шоколада, 150 г муки, 10 яиц, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 мл сливок, 100 г сахарной пудры.

Для шоколадной помадки: 100 г сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для украшения: 100 г сахарной пудры, 100 г марципана.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить муку, орехи, шоколад и белки, перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 25—30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на 3 пласта.

Для приготовления крема взбить сливки с сахарной пудрой с помощью миксера. Коржи смазать кремом и соединить.

Для приготовления помадки сахар смешать с какао, влить 100 мл воды и варить до загустения.

Помадку взбить с помощью деревянной лопатки, затем подогреть до 45—50 °С. Помадку вылить на верхний корж. Бисквит посыпать смесью марципана и сахарной пудры.

Бисквит «Клубника со сливками»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г сливочного масла, 350 г муки, 8–9 яиц, 300 мл молока, соль на кончике ножа.

Для крема: 1 кг клубники, 200 мл клубничного сиропа, 500 мл сливок, 200 г сахарной пудры, 2 чайные ложки желатина, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Размягченное сливочное масло посолить, выложить в кастрюлю, влить молоко, довести до кипения, остудить, добавить муку. Перемешать, положить яйца и взбить все с помощью миксера.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20 минут.

Для приготовления крема клубнику вымыть. Половину ягод размять, добавить 100 мл сиропа и протереть через сито. Желатин развести холодной водой, нагревать, помешивая, на слабом огне до полного растворения, добавить клубничное пюре, перемешать. Оставшуюся клубнику нарезать. Сливки взбить с помощью миксера с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить клубнику, перемешать, соединить с клубничным пюре. Крем выложить на бисквит, полить оставшимся сиропом.

Бисквит «Лолита»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г муки, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 7 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 400 г абрикосового варенья.

Для помадки: 300 г сахара, 200 мл молока.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить ванильный сахар, яйца и перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30 минут. Изделие остудить и разрезать на 3 пласта.

Для приготовления помадки сахар смешать с молоком и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Затем взбить сироп с помощью миксера.

Коржи смазать абрикосовым вареньем, соединить. Верх и бока бисквита смазать помадкой. Изделие украсить кокосовой стружкой.

Бисквит «Лесная сказка»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г муки, 8 яиц, 200 г сахара, 250 г измельченных ядер лесных орехов.

Для крема: 300 г сахара, 500 мл молока, 150 г муки, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2–3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца растереть с сахаром и, взбивая, нагревать на слабом огне в течение 3 минут.

Затем взбить с помощью миксера, добавить муку и орехи, перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—40 минут. Готовый бисквит разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема яйца растереть с сахаром, всыпать муку, добавить ванильный сахар, взбить, влить горячее молоко и, помешивая, варить на слабом огне до загустения. Готовый крем остудить и взбить с помощью миксера. Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока бисквита смазать кремом, украсить кокосовой стружкой.

Бисквит «Десертный»

Ингредиенты:

Для теста: 300 г сахара, 300 г муки, 7 яиц.

Для крема: 300 г измельченного миндаля, 300 г сливочного масла, 2 столовые ложки готового черного кофе, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 банана.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить белки, перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—40 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления крема миндаль обжарить до золотистого цвета, залить кипятком, оставить на 30 минут, затем откинуть на дуршлаг. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить кофе, ванильный сахар, миндаль и перемешать.

Коржи смазать кремом, соединить. Верх и бока бисквита также смазать кремом. Бананы очистить и нарезать ломтиками. Бисквит украсить ломтиками бананов.

Бисквит «Вдохновение»

Ингредиенты:

Для теста: 50 г муки, 200 г молотого фундука, 200 г молотого миндаля, 200 г сахара, 50 г манной крупы, 10 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока.

Для ромового крема: 2 яичных белка, 2 столовые ложки рома, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для орехового крема: 200 г молотого фундука, 100 г сахара, 1 стакан молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 3 столовые ложки рома, 50 г сахара.

Для украшения: 200 г мармелада, 200 г цукатов.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить муку и манную крупу, перемешать. Положить фундук и миндаль, влить лимонный сок, добавить белки и перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 50 минут. Изделие остудить и разрезать на 2 пласта.

Для приготовления ромового крема белки смешать с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить ванильный сахар, влить ром и перемешать.

Для приготовления орехового крема фундук залить молоком, добавить сахар, ванильный сахар и, помешивая, варить на слабом огне до образования однородной массы. Крем остудить.

Для приготовления сиропа сахар залить 1/4 стакана воды и, помешивая, варить на слабом огне до загустения, затем влить ром.

Коржи пропитать горячим ромовым сиропом, смазать ореховым кремом, соединить, полить половиной ромового крема. Бисквит украсить мармеладом и нарезанными цукатами, полить оставшимся ромовым кремом.

Грушевый бисквит

Ингредиенты:

Для теста: 150 г манной крупы, 1 столовая ложка рисовой муки, 6 яиц, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 столовые ложки апельсинового сока.

Для пропитки: 100 мл грушевого сиропа, 1 столовая ложка коньяка.

Для начинки: 200 г грушевого повидла, 100 г молотых ядер грецких орехов.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, влить апельсиновый сок, добавить манную крупу, рисовую муку, белки и перемешать. Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 40—45 минут. Изделие остудить, разрезать на 2 пласта.

Для приготовления начинки грушевое повидло смешать с орехами.

Для приготовления пропитки грушевый сироп смешать с коньяком. Коржи пропитать смесью сиропа и коньяка, выложить на нижний корж половину приготовленной начинки, накрыть вторым коржом, выложить оставшуюся начинку.

Куличи

Пасхальный кулич с засахаренными фруктами

Ингредиенты:

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, 1/2 чайной ложки измельченной цедры лимона, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, засахаренные фрукты.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром. Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 40—45 минут.

Посыпать кулич сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

Пасхальный кулич со сливочным кремом

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма без косточек, 1 чайная ложка питьевой соды, 1/2 чайной ложки 3%-ного уксуса.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка ванильного ликера.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Изюм замочить в теплой воде на 2 часа, затем промыть. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду и муку. Замесить тесто, положить изюм и перемешать. Готовое тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30—40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар, ликер и взбить с помощью миксера.

Кулич остудить, обмазать кремом, оставить на 2 часа.

Пасхальный кулич с миндально-ромовым кремом

Ингредиенты:

Для теста: 250 г муки, 250 г сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г изюма, 1 чайная ложка сухих дрожжей.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка толченого миндаля, 2 столовые ложки рома, цедра 1/2 лимона, 50 мл лимонного сока, 100 мл молока, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Растопленное сливочное масло и слегка взбитое яйцо вылить в форму. Добавить муку и сахар. Сделать в муке углубление и добавить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить изюм. Готовый кулич остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, сахар, соль, толченый миндаль, всыпать муку, натертую на мелкой терке лимонную цедру, влить лимонный сок, ром и подогретое молоко. Массу тщательно перемешать.

Выложить приготовленный крем на кулич, поставить его в разогретую до 200 °С духовку на 5 минут.

Кулич с апельсиновой глазурью

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1/4 чайной ложки питьевой соды, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого десертного вина, 1 апельсин, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: засахаренные апельсиновые дольки.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 25 минут. Готовый бисквит остудить. Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить кулич, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5 минут. Охладить, украсить засахаренными апельсиновыми дольками.

Кулич с персиками

Ингредиенты:

200 г муки, 100 г горького шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 150 г лимонного мармелада, 200 г персиков.

Способ приготовления:

Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть вместе с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки. Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 50 минут.

Вынуть кулич из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Тесто для выпечки изделий в духовке и на сковороде

Лепешки

Простые лепешки из дрожжевого теста

Ингредиенты:

1 кг пшеничной муки, 3 столовые ложки манной крупы, 1,5 чайной ложки дрожжей, 1/4 чайной ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

В форму налить 120 мл воды, положить муку. Добавить сахар и соль в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто». Вынуть тесто из формы, сформовать шарики и оставить их в теплом месте на 10 минут.

Равномерно распределить на доске 1,5 столовой ложки манной крупы и раскатать на ней шарики в круглые лепешки толщиной 1– 1,5 см. Посыпать поверхность лепешек оставшейся манной крупой, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 1,5–2 часа. Жарить лепешки с обеих сторон в предварительно разогретой сковороде на среднем огне.

Лепешки из манной крупы

Ингредиенты:

500 г манной крупы, 50 г топленого масла, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

В форму налить 100 мл воды, высыпать просеянную манную крупу, добавить соль. Установить режим «быстрое тесто».

Вынуть тесто из формы, сформовать шарики размером с куриное яйцо. Смазать топленым маслом большую сковороду и растянуть на ней каждый шарик двумя руками так, чтобы получилась лепешка. Обжарить лепешки с одной стороны, затем перевернуть, сложить конвертиком и обжарить с обеих сторон.

Лепешки по-туркменски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 3 чайные ложки маргарина, 1 чайная ложка бараньего жира, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки кунжута, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления:

В форму налить 120 мл воды и слегка взбитое яйцо. Насыпать муку. Добавить сахар, соль и бараний жир в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Вынуть тесто из формы, разделить на части, придать каждой части круглую или овальную форму, нанести на поверхность

каждой лепешки узор, посыпать кунжутом и выпекать в разогретой до 250 ˚С духовке на смазанном маргарином противне.

Лепешки по-узбекски

Ингредиенты:

400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки мака, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

В форму влить молоко, насыпать муку, положить соль. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Установить режим «тесто».

Тесто вынуть из формы, разделать на круглые лепешки с утолщенными краями. На середину каждой лепешки нанести узор, посыпать маком, смазать взбитым яйцом. Оставить на 15 минут в теплом месте, а затем выпекать в разогретой до 250 ˚С духовке на смазанном растительным маслом противне.

Лепешки по-азербайджански

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 измельченная луковица, соль.

Способ приготовления:

В форму влить 180 мл воды и молоко. Насыпать муку, добавить соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Вынуть тесто из формы, разделать на большие шары, раскатать их и сформовать лепешки с утолщенными краями. Середину каждой лепешки проколоть, положить на нее тертый лук.

Оставить лепешки в теплом месте на 30 минут, затем выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке.

Ячменные лепешки по-турецки

Ингредиенты:

500 г ячменной крупы, 1 стакан молока, 1 столовая ложка топленого масла, 1 чайная ложка дрожжей, соль.

Способ приготовления:

В форму влить молоко, положить ячменную крупу. Добавить соль и топленое масло в разные углы формы. Сделать в крупе углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Тесто вынуть из формы, разделить на 2 части и сформовать из них толстые лепешки. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке.

Муерки

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления:

В форму влить 150 мл воды, добавить муку и соль. Установить режим «быстрое тесто».

Вынуть тесто из формы, разделить его на 2 части. Смазать растительным маслом большое плоское блюдо и растянуть на нем половину теста таким образом, чтобы края получившегося тонкого пласта заходили за края блюда. Две противоположные стороны пласта завернуть навстречу друг другу так, чтобы они соединились в центре.

Получившийся рулет свернуть в форме улитки, посыпать манной крупой и прижать ладонью до толщины 2 см. Готовое изделие должно иметь круглую форму. Из второй половины теста сформовать такую же лепешку.

В середине каждой лепешки сделать узоры с помощью ножа и вилки. Выпекать лепешки в разогретой до 200 ˚С духовке.

Лепешки с бараниной по-турецки

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 200 г баранины, 40 г курдючного сала, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо промыть. Лук очистить, вымыть. Для приготовления фарша мясо, сало и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и перемешать.

В форму влить 50 мл воды, насыпать муку, добавить соль. Установить режим «быстрое тесто».

Тесто вынуть из формы, раскатать в тонкий пласт, сформовать из него лепешки с утолщенными краями. На середину каждой лепешки положить фарш, накрыть другой лепешкой, защипнуть края и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 50 минут.

Лепешки с бараниной и ананасами

Ингредиенты:

100–150 г фарша из баранины, 4 ломтика ананаса, 200 г муки, 2 яйца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления:

Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, нарубить. Для приготовления начинки смешать мясной фарш, сахар, соль и зеленый лук.

В форму влить 20 мл воды и слегка взбитые яйца, насыпать муку, добавить соль. Установить режим «быстрое тесто».

Тесто вынуть из формы, раскатать в пласт, разрезать на

части, сформовать из них небольшие лепешки, края которых толще середины. В середину каждой лепешки положить начинку, сверху – кусочки ананаса и зелень петрушки. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут.

Анисовые лепешки с кунжутом

Ингредиенты:

500 г пшеничной муки, 3 столовые ложки панировочных сухарей 1 1/2 чайной ложки дрожжей, 1 чайная ложка кунжута, 1/2 чайной ложки аниса, 1/4 чайной ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

В форму налить 120 мл воды, положить муку. Добавить сахар, анис и соль в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Вынуть тесто из формы, сформовать шарики и оставить их в теплом месте на 10—15 минут.

Равномерно распределить на доске 1 1/2 столовой ложки панировочных сухарей и раскатать на них шарики в круглые лепешки толщиной не более 2 см. Посыпать поверхность лепешек оставшимися панировочными сухарями и кунжутом, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 20 минут.

Выпекать на противне в умеренно разогретой духовке в течение 20—30 минут.

Лепешки из гречневой муки с красным перцем

Ингредиенты:

200 г гречневой муки, 100 г пшеничной муки, 50 г топленого масла, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления:

В форму налить 100 мл воды, всыпать муку, добавить соль. Установить режим «быстрое тесто».

Вынуть тесто из формы, сформовать шарики размером с куриное яйцо, раскатать их в тонкие лепешки, посыпать перцем. Смазать топленым маслом противень, выложить на него лепешки и выпекать в умеренно разогретой духовке 15 минут.

Пицца

Пицца с грибами

Ингредиенты:

400 г муки, 20 г дрожжей, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

В форму влить 200 мл воды и 3 столовые ложки растительного масла. Насыпать муку и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто». Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на терке. Грибы и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто вынуть из формы, раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца по-итальянски

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г ветчины, 2 стручка сладкого перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зелени сельдерея, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

В форму влить молоко, взбитое яйцо и растительное масло, положить муку и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Сыр натереть на мелкой терке. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зелень сельдерея вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить сладкий перец, ветчину и помидор. Посыпать сыром и сельдереем.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20—25 минут.

Пицца по-сицилийски

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка коричневого сахара,

150 г салями, 150 г маринованных грибов, 1 луковица, 100 г бекона, 150 г копченого сыра, 2 столовые ложки кетчупа, 1/2 пучка зелени укропа, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления:

В форму влить 120 мл воды, взбитое яйцо и растительное масло, положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, сверху выложить отдельно: колбасу, грибы, бекон, сыр. Изделие смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью укропа.

Выпекать в разогретой до 180—200 ˚С духовке в течение 15—20 минут.

Пицца с сосисками и овощами

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 100 мл кефира, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 300 г сосисок, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления:

В форму влить кефир, взбитое яйцо и растительное масло, положить муку и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, сосиски и помидоры. Посыпать сыром и зеленью укропа.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Колбасное ассорти»

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 200 мл несладкого йогурта, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 сосиски, 100 г сервелата, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра, 1 помидор, 1 пучок зелени базилика, 20 г сливочного масла, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления:

В форму влить йогурт, майонез и оливковое масло, положить

муку и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, колбасу и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, посыпать сыром и зеленью базилика.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

Чесночная пицца с вареной курицей

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка коричневого сахара, 250 г филе вареной курицы, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, 1/2 пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления:

В форму влить 120 мл воды, взбитое яйцо и 2 столовые ложки растительного масла, положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы.

Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Филе курицы нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок и кетчуп. Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную растительным маслом форму, полить соусом. Сверху выложить курицу и сыр, посыпать зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с вареной говядиной и брынзой

Ингредиенты:

200 г пшеничной муки, 200 мл молочной сыворотки, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г сметаны, 200 г вареной говядины, 1 стручок болгарского перца, 200 г брынзы, 1 яйцо, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 20 г топленого масла, соль.

Способ приготовления:

В форму влить сыворотку и оливковое масло, положить муку. Добавить соль и сметану в разные углы формы. Сделать в муке

углубление, положить дрожжи. Установить режим «тесто».

Брынзу и мясо нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить.

Тесто выложить в смазанную топленым маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, мясо, брынзу и помидоры. Полить взбитым яйцом, посыпать зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пироги

Капустный пирог на скорую руку

Ингредиенты:

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного маргарина, 250 г сметаны, 200 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Маргарин растопить на слабом огне, охладить, влить в форму, добавить молоко и взбитые яйца. Насыпать муку, добавить сметану, сахар и соль в разные углы формы. Установить режим «быстрое тесто».

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности. Начинку охладить.

Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить на него один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Пирог с грибами

Ингредиенты:

Для теста: 300 г блинной муки, 250 г сметаны, 200 г майонеза, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

В форму влить взбитые яйца и майонез. Насыпать муку. Положить соль и сметану в разные углы формы. Установить режим «быстрое тесто».

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить.

Лук жарить на топленом масле 3–5 минут, добавить грибы, посолить, поперчить и жарить до готовности. Всыпать зелень, перемешать, снять с огня и охладить.

Вылить половину жидкого теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 30—35 минут.

Пирог с консервированным лососем, капустой и яйцом

Ингредиенты:

Для теста: 400—450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г консервированного лосося, 250 г капусты, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

В форму влить кефир, слегка взбитое яйцо, растопленный маргарин. Насыпать муку. Добавить соль, сахар и соду в разные углы формы. Установить режим «быстрое тесто».

Капусту вымыть, нашинковать, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на сито.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Яйца очистить, нарубить.

Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и яйцами, посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Пирог с курицей на скорую руку

Ингредиенты:

Для теста: 170 г муки, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 500 г филе курицы, 2 луковицы, 1 морковью, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Сметану и майонез вылить в форму, насыпать муку, добавить соду. Установить режим «быстрое тесто».

Для приготовления начинки филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, тушить под крышкой до готовности. Добавить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Половину жидкого теста вылить в смазанную маргарином форму. Сверху выложить охлажденную начинку, залить

оставшимся тестом.

Выпекать пирог в предварительно разогретой до 200 °С духовке 40—45 минут. Подать к столу в горячем виде.

Кулебяка с мясом

Ингредиенты:

Для теста: 1 кг муки, 325 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 500 г свинины, 2 луковицы, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

В форму влить молоко, растопленное сливочное масло и 5 взбитых яичных желтков. Насыпать муку, положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Установить режим «тесто».

Для приготовления начинки мясо промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Если начинка получилась сухой, добавить немного мясного бульона.

Тесто раскатать в пласт 1 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить и защипнуть края. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать оставшимися взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности.

Кулебяка с белыми грибами

Ингредиенты:

Для теста: 1 кг муки, 350 мл топленого молока, 100 мл молочной сыворотки, 40 г дрожжей, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г сухих белых грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления:

В форму влить топленое молоко, слегка взбитые яйца и сыворотку. Насыпать муку, положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Установить режим «тесто».

Грибы промыть, замочить на 30 минут в холодной воде, отварить, охладить и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить грибы, очищенные и нарубленные яйца, перец и

соль. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, поднять края и защипнуть.

Выложить кулебяку на смазанный растительным маслом противень швом вниз, дать расстояться. Смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в предварительно разогретую духовку на 35—40 минут.

Кулебяка с капустой и беконом

Ингредиенты:

Для теста: 1 кг муки, 350 мл кефира, 100 мл оливкового масла, 50 г дрожжей, 4 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 700 г капусты, 300—400 г бекона, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления:

В форму влить кефир, слегка взбитые яйца и оливковое масло.

Насыпать муку, положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Установить режим «тесто».

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Бекон нарезать маленькими кубиками.

Лук обжарить в топленом масле, добавить капусту, бекон и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Полученную начинку посолить, поперчить и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть.

Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Приложение

Пшеничный хлеб с кокосовой стружкой.

Пшеничный хлеб на скорую руку.

Отрубной хлеб с хрустящей корочкой.

Пшеничный хлеб с нежной хрустящей корочкой.

Пшеничный хлеб на молоке.

Пшеничный хлеб с золотистой корочкой.

Хлеб из непросеянной муки.

Ячневый хлеб с отрубями и укропом.

Гречневый хлеб по-сельски.

Хлеб «Крестьянский».

Хлеб из зерновой муки с изюмом и ароматом лайма.

Соевый хлеб с кунжутом и пророщенным рисом.

Хлеб с изюмом и медовой корочкой.

Овсяной хлеб на йогурте с медом.

Бисквит «Барыня».

Кекс «Южная ночь».